LEVURES SELECTIONNEES. EUGENE GERMAIN. AIX-EN-PROVENCE

43e Année. — N° 7. Dimanche 14 Février 1926.

Tome LXXXV

LE

PROGRÈS AGRICOLE

ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC "Le Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'École Nationale d'Agriculture de Montpellier de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : Paul DEGRULLY
Professeur à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit.

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
Il publie des Planches coloriées hors texte.

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **34** fr. — Pays étrangers, **45** fr.

Le Numéro : 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE
rue Albisson, 1 (rue Nationale, maison Batigne), à Montpellier

Chèque postal 786 Montpellier. Téléph. 10-53

Le Soufronol est un Soufre Sulfaté Mouillable Reg. Com. Aix 1244.
très efficace contre le Mildiou, le Black-Rot, l'Oïdium et les Insectes
Demandes d'Instructions et prix à EUGENE GERMAIN. à AIX-EN-PROVENCE

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
MALADIES DES VINS
Rez. Com. 12,44

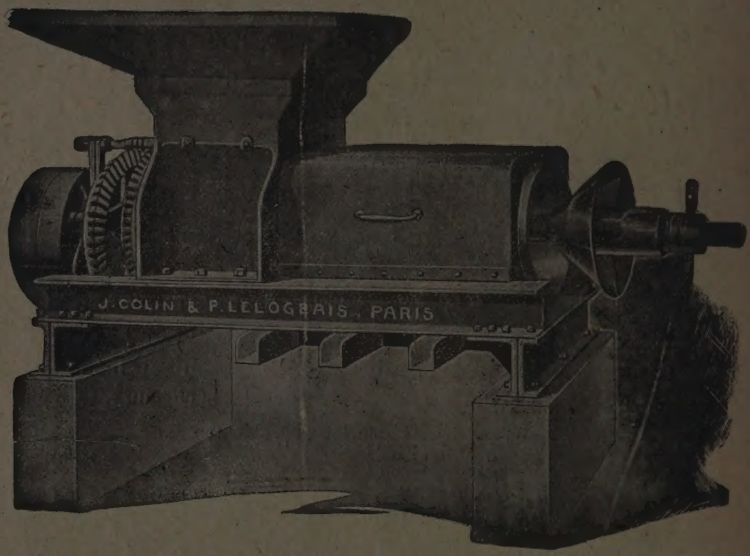
::Examen gratuit des Échantillons de Vins::
Eugène GERMAIN
Chimiste-agronome, Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

PRESSOIR CONTINU COLIN

Breveté S. G. D. G.

EN FRANCE ET A L'ETRANGER

La meilleure Presse du monde



LES PRESSOIRS CONTINUS COLIN MODÈLE 1922 peuvent être actionnés par n'importe quel moteur (tracteur, moteur à essence ou électrique ; ils s'adaptent à toutes les propriétés et assurent le maximum de rendement avec le minimum de force.

J. COLIN & LELOGEAIS

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS

LELOGEAIS, SUCCESSEUR

129, Boulevard Diderot PARIS (XII·

Ci-devant, 2, Avenue Dorian

Ne pas attendre pour passer Commande

Registre du Commerce Seine, N· 231.518

Pasteuriser c'est prévenir, guérir

NOS PASTEURISATEURS
POUR VINS EN FUTS

conviennent parfaitement à tous ceux, viticulteurs et négociants, qui ont à protéger efficacement leurs vins contre les maladies.

Notre modèle pour dix hectos spécialement étudié pour les petites installations, peut être chauffé avec n'importe quel combustible.

C'est un appareil très pratique, facile à conduire et très économique.

Demandez tous renseignements à la

Ste du FILTRE GASQUET
110, rue Notre-Dame (BORDEAUX)

6641

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS S'ADRESSER :

pour la France,

à la **SOCIETE DU FILTRE GASQUET**
(Siège social) 110, rue Notre-Dame, à BORDEAUX

ou à la *SOCIETE DU FILTRE GASQUET*
41, rue de Bercy, à PARIS

pour l'Algérie,

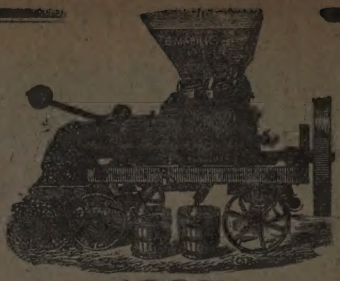
à la **SOCIÉTE DU FILTRE GASQUET**
1, boulevard Bugeaud, à ALGER

ou à la *SOCIETÉ DU FILTRE GASQUET*
74, rue de Mostaganem, à ORAN

Reg. Com. Tours. N° 195.

ALGÉRIE :
LOUIS BILLIARD

ORAN, ALGER, BÔNE



TUNISIE :
Établ^ts SCHWICH & BAIZEAU

TUNIS

1895

Rien ne vaut 25 années d'expérience !

La nouvelle Presse Continue

Mabille

(Catalogue N° 11 franco) *à Amboise (Indre-et-Loire)*

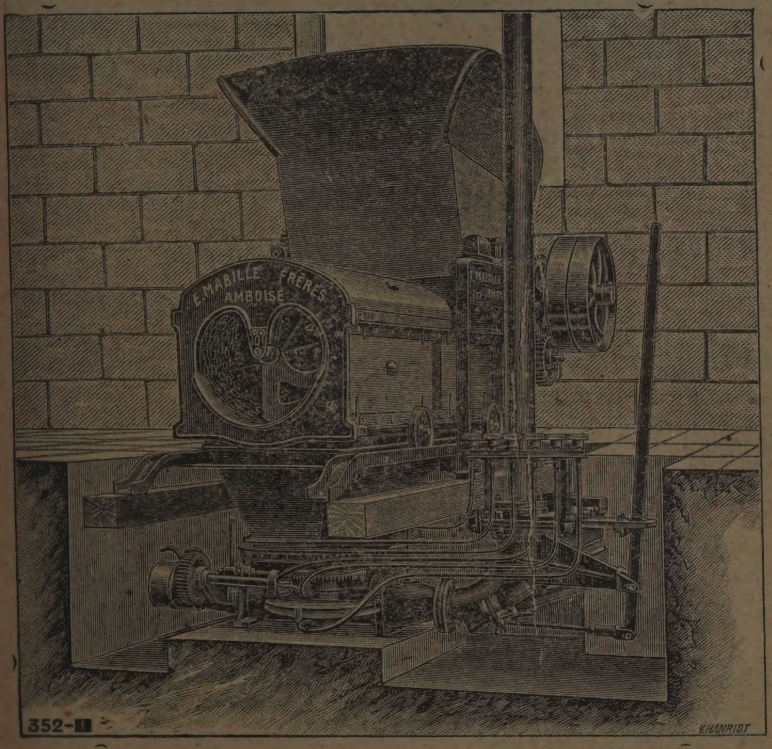
munie des derniers perfectionnements est un instrument sans rival. Des milliers de presses fonctionnant dans tous les pays du monde prouvent sa supériorité incontestable.

1922
(Breveteel s.g.d.g.)

Foulo-pompes, pressoirs hydrauliques et c.ntinus, LIVRAISON IMMEDIATE

L'ÉGRAPPOIR-POMPE

MABILLE



SEUL PERMET D'ENVOYER DANS LES CUVES

de la vendange *égrappée* ou *non égrappée* grâce à sa FOULO-POMPE spéciale

Demander la Notice spéciale N° 111.

Reg. du Com. Tours. N° 495.

MAISON FONDÉE EN 1867

Engrais Tournissac

Les plus homogènes — Les plus assimilables
Les meilleurs prix à qualité égale

Dosages rigoureusement garantis

Demandez Catalogues et Renseignements

Etablissements Industriels TOURNISSAC

BÉZIERS

« Inscription au Reg. du Comm. Béziers 1908 »

A. FONTANIEU et H. BOISSIER Ingénieurs à LUNEL (Hér.)

Mise de Vignes sur Fils de Fer
avec Piquets en Fer et Fils galvanisés

Maison spécialisée dans ce genre de travail.

Travail à forfait et à façon. — Devis sur demande.

PÉPINIÉRISTE
VIGNES AMÉRICAINES
COUSTON Clément*
Adjoint au maire de
Ste-CÉCILE-LES-VIGNES (Vaucluse)
Téléphone : 4 **Télégramme : Menton**
Représentants sérieux actifs sont demandés

Reg. du Com. Orange. N° 1068.

LA BRUNISSURE DE LA VIGNE
Par L. RAVAZ
Professeur de viticulture et directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.
Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte.
Prix : 6 fr.; Franco Poste, 6 fr. 75

En vente à la librairie COULET & FILS, Montpellier

SI VOS VIGNES ont beaucoup donné aux dernières vendanges, elles ont besoin d'engrais très actif ; ***donnez-leur du***

NITRATE DE CHAUX GRANULÉ

Aliment préféré des plantes
Garanti à 13 pour cent d'Azote nitrique.
Références et Mode d'emploi à la
SOCIETE COMMERCIALE DE L'AZOTE
282, Boulevard Saint-Germain, PARIS.

GRANDES PEPINIÈRES DE L'AUDE

Trente Hectares de Vignes Américaines — Franco-Américaines
BOUTURES — RACINÉS et GREFFÉS-SOUDÉS

L'AVENIR DU VIGNOBLE assuré par
les **HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS**
40 Hectares Producteurs-Directs variés
Champ d'Expériences des Meilleurs Numéros connus à ce jour à PARADIS-CARCASSONNE

Charles AUTHIER
ILE-CARCASSONNE R. C. Carcassonne N° 2422.
Télégrammes: AUTHIER ILE CARCASSONNE *Téléphone* 4-48

ENGRAIS COMPLETS "FARGE"

A BASE DE CORNES

Les plus Riches, les plus Assimilables, les plus Economiques des Engrais organiques. — Echantillons et Prix sur Demande

DOSAGES GARANTIS

Cornailles Frisons | **Tondelles de Laine**
Cornailles Broyées | **Chiquettes de Lapins**
Bourres de Laine | **Poils de Lapins**

Léon FARGE Usine Hydro-Electrique de LA TRIVALLE **CARCASSONNE**

BINO-TRACTEUR BAUCHE

MODELE VIGNERON

remorquant une charrue vigneronne
ou un châssis bineur à mouvement alternatif

TRACTEUR FERMIER

remorquant tous les appareils de culture

TRACTEUR TYPE GOLF

BINEUSE A MOUVEMENT OSCILLANT ALTERNATIF

ÉTABLISSEMENTS
Eugène BAUCHE
Société anonyme au capital de 6.000.000 de francs
LE CHESNAY (Seine-et-Oise)

SULFATE DE CUIVRE

98/100 — minimum 24,9 o/o cuivre métal.

CRISTAUX-MENUS-NEIGE

Fabrication Française — Qualité Supérieure

Cie CETTOISE DE PRODUITS CHIMIQUES -- CETTE

Exportation **VIGNES AMÉRICAINES** Maison fondée en 1921

en boutures, plants racinés, plants greffés-soudés

Établissement de Viticulture du Domaine de la Pointe (19 hectares en production)

Etienne CAMBON et Cie

à PERNES (Vaucluse), Domaine de la Pointe (à 2 kilomètres de la gare de Carpentras)

L'Etablissement prend toute l'année des souscriptions de plants greffés à fabriquer

Adresses: *Poste*: CARPENTRAS, Boîte post. 48; *Télégr.* POINVIGNES CARPENTRAS; *Téléph.*: CARPENTRAS 2.66.

R. C. Carpentra N° 1916-357.

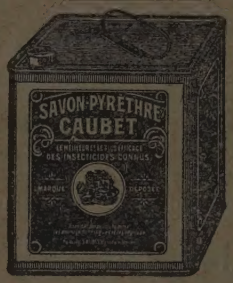
VIGNES AMÉRICAINES

EMILE FENOUIL

CARPENTRAS (Vaucluse)

SAVON-PYRÈTHRE-CAUBET

Procédés de M. A. JUILLET docteur ès sciences



En vente: dans toutes Coopératives Agricoles Le bidon d'essai: dose 10 LIT. 6 fr. 75 moins remise.

Produits purs pour Œnologie

NOIR en PATE

Gélatine fine de Russie liquéfiée

ANHYDRIDE SULFUREUX

liquide et en solution

:: TANINS -- AMIANTE ::

Terre d'infusoire

LAMOTHE & ABIET

108-110, rue de Bercy, PARIS.

68-70, rue Ducau, BORDEAUX

Reg. du Com. Seine, N° 21.029.

DESTRUCTION DU ROT-BRUN, MILDIOU, OIDIUM

TRENTE ANNÉES DE SUCCÈS

Th. SKAWINSKI

38, Cours du Chapeau-Rouge, 38

BORDEAUX

Soufre cuprique xxx SKAWINSKI.

« L'Étoile », Poudre Médocaine pour Bouillie.

Registre du Commerce Bordeaux N° 217-A

METHODE "JEAN" — Ni motte, ni herbe, ni croûte.

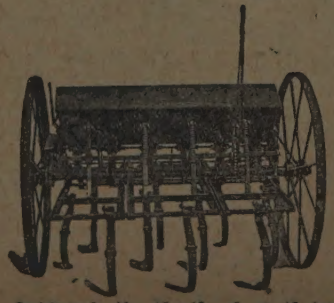
Instruments pratiques pour l'appliquer.

Cultivateur 5 dents, largeur de travail de 0 m. 75 à 1 m. 20.
Prix : fr.

Intercep alternatif pour cultivateur Jean.

Cultivateur 7 dents à siège largeur de roue à roue 0 m. 75, largeur de travail de 0 m. 75 à 1 m. 50.
Prix : fr

Cultivateur extensible à siège, largeur de roue à roue 1 m., largeur de travail avec 9 dents de 1 m. à 1 m., 75..... Prix : fr.
avec 11 dents de 1 m. à 1 m. 20..... Prix : fr.



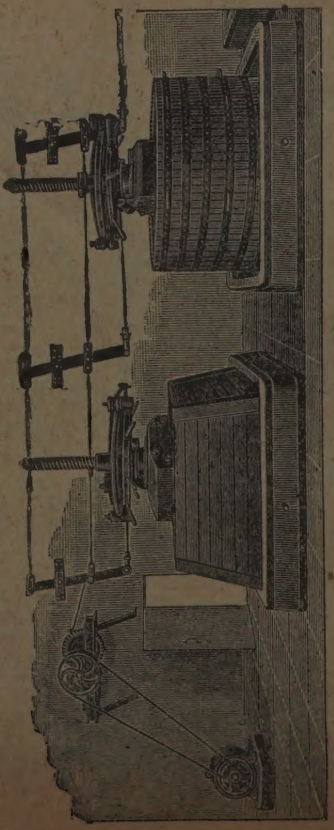
Se fait en 8, 10, 12, 13, 16 et 18 dents avec roues de 1 m 20 pour céréales et de 1 m. pour la vigne. Sa largeur de travail peut atteindre 2 m. 50 avec 18 dents. Peut porter Distributeur d'engrais ou Semoir à céréales.

S'adresser à JEAN, constructeur, 18, route de Toulouse, à Carcassonne ou à BARTHELEMY, constructeur, à Latour-sur-Orb (Hérault).

L'AUTO-BALANCE

Dispositif de commande en moteur des Premoirs à Levier de tous systèmes

Le plus simple. - Le plus robuste. - Le plus pratique



Établissements **GUYOT** à CARCASSONNE

Fr CARRIERE, Ingénieur (A. & M.), Gendre - Successeur

Registre du Commerce Carcassonne, N° 1.040.

ATELIERS AGRICOLES DE L'AUDE

ANCIENS ÉTABLISSEMENTS **A. GUYOT** Fondés en 1872

Joseph CARRIERE INGÉNIEUR (A. et M.) CONSTRUCTEUR
CARCASSONNE (Aude)
R. C. 1010.

TREUILS et CHARRUES
pour
Défoncements

1/2 siècle de construction spécialisée

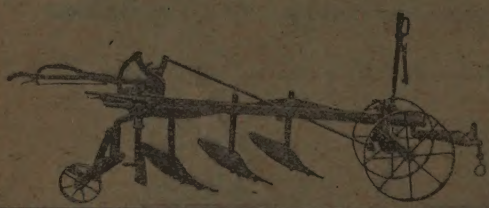
CHARRUES spéciales
à relevage automatique
pour **TRACTEURS**

Nouveaux modèles **1925** perfectionnés, brevetés, répondant à tous les besoins et à toutes les puissances de 10 à 120 CV.

Catalogues *franco* sur demande.

OMNIUM Agle et INDUSTRIEL Reg. Comm. d'Agen, N° 452.
J. CLUZET, 118, Boul. de la République, AGEN

TRACTEURS Agles "MULE D'ACIER" 30 HP à chenilles INUSABLES



NÉO-VIGNERON Système Charroy

Nouveau trisoc spécial à traction animale, indispensable dans chaque ferme, peut *chausser* et *déchausser* vignobles, *Déchaumer* — *Labourer plaines et* **Côteaux** grâce à *son guide automatique.* **Grande économie de main-d'œuvre.**

Demander Notice détaillée.

Achat, Vente et Echange de tout matériel agricole.

MAISON FONDÉE EN 1888

PÉPINIÈRES RICHARD Frès
NERS (Gard) **BOUFARIK** (Alger)
TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

ASPERGE
D'ARGENTEUIL

Perfectionnée N° 1
Plus grosse, plus hâtive et
SURTOUT BEAUCOUP PLUS PRODUCTIVE
Supériorité justifiée par milliers d'Attestations

100 Griffes d'un an **14** fr., de 2 ans **20** fr., repiquées **28** fr.
N° 0. "PERFECTION," extra-hâtive, *de production et de grosseur incomparables*, d'un an, **18** fr., de 2 ans, **25** fr.; repiquées, **32** fr.; les 50, **10**, **14** et **17** fr.; les 25 extra, **9** fr.
N° 1 bis "TRIOMPHE" NOUVEAUTÉ, mi-hâtive. *La plus Grosse Asperge du monde* (Mêmes prix que le N° 0).
N° 00. "EXPRESS" PRODUISANT DÈS LA 2e ANNÉE. *Qualité exquise, Grosseur et Rendement prodigieux.*
Le cent, **40** fr.; les 50, **22** fr.; les 25, **12** fr.; avec notice.
Tous nos numéros, Marques et Noms sont DÉPOSÉS.
Catal. franco.-Méthode culture, **0.50**. Traité complet **1.50**

LEVAUVRE Asparagiculteur-Spécialiste à **LA CHARITÉ** (Nièvre)
Joindre Chèq. post. 329-39, Paris ou c. remboursement port dû

VIGNES AMERICAINES

:: Pépinières de Plants greffés — Racinés — Boutures ::

MAISON GALHAUD ST-ÉMILION (GIRONDE)

R. C. Libourne, 5.107

VIGNES AMÉRICAINES — **Racinés et Greffés-soudés.**

Claude GIRAUD *, PÉPINIÉRISTE-RÉCOLTANT.

CARPENTRAS (Vaucluse). R. C. Carpentras 474.

Authenticité et fraîcheur garanties *Catalogue sur demande*

Références de 1er ordre à la disposition de MM. les Propriétaires.

Vignes Américaines — Porte-Greffes, toutes variétés — Spécialité d'Hybrides de Berlandier;

DOCTEUR LABOUCARIÉ, Propriétaire-Viticulteur, à **BRAM**

AUTHENTICITÉ ET FRAICHEUR GARANTIES

La Maison ne fait pas de commerce et ne vend exclusivement que le produit de ses récoltes

VIGNES AMERICAINES

Plants greffés et Plants racinés

Boutures greffables et pépinières

MAISON GENDRE fondée en 1878 à QUISSAC (Gard)

Société Alsacienne de Produits Chimiques

Société anonyme au capital de 50 millions de francs

Siège social : **63, Boulevard Haussmann, PARIS.**

Marque SAPC déposée

«COSAN-SAPC»

SOUFRE COLLOIDAL

contre l'oïdium de la vigne et des arbres fruitiers

S'emploie en simple dissolution dans l'eau ou la bouillie cuprique

AGENT GÉNÉRAL DÉPOSITAIRE

Compagnie **AUXILIAIRE VITICOLE**

56, boulevard de Strasbourg, à BÉZIERS (Hérault)

SOCIÉTÉ MÉRIDIONALE DES SOUFRES

ENGRAIS ET PRODUITS AGRICOLES

JAP

Marque déposée.

Siège Social et Bureaux : CASTELNAU-LE-LEZ
près MONTPELLIER

Soufre Trituré 98/99 o/o de pureté. Maille 100/110,

Phosphates de Chaux Naturels finement moulus.

Adresse télégraphique :
JAP CASTELNAU-LE-LEZ.

Téléphone :
12-43, MONTPELLIER

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS
ET PORTE-GREFFES
Boutures-Racinés et Greffés

200 Hectares en production des meilleures variétés, cultivées et sélectionnées au

Domaine de Bagnols, par
CASTELNAU-d'ESTRETEFONDS (Haute-G^ne^)

AUTHENTICITE ABSOLUE

Notice et Prix-courant sur demande

Visite des plantations en Août et Septembre

ENGRAIS — PRODUITS CHIMIQUES — VITICULTURE — ŒNOLOGIE

ETABLISSEMENTS A. RAYNAUD

Bureaux et Laboratoire : 4, rue Maguelone, à MONTPELLIER

R. C. Montpellier 6.720 — Télégrammes : Réno-Montpellier — Téléphone { 2-50 15-65

Usines à Agde

Marque déposée

Pour obtenir les **Meilleurs rendements**

demandez nos **ENGRAIS**

rigoureusement garantis sur facture et dont les variétés permettent une **adaptation parfaite à tous les sols.**

ENGRAIS DE POISSONS " RÉNO "

le meilleur des GUANOS composé à BASE POISSONS.

ENGRAIS ANIMAL " RÉNO "

l'engrais Humifère par excellence à BASE VIANDES.

TOUS ENGRAIS ORGANIQUES

TOUS ENGRAIS CHIMIQUES

et tous ENGRAIS SPÉCIAUX sur demande.

TOUTES MATIÈRES PREMIÈRES

de PRODUCTION ou d'IMPORTATIONS DIRECTES.

Comptoir FRANCO-ALGÉRIEN

Fabricant exclusif des **PRODUITS SÉBASTIAN**

Anticryptogamiques, insecticides et œnologiques

RUDÉMINE : Traitement d'Hiver contre les parasites de la Vigne

Bouillies { **Cupro-Sulfureuse — Bleu-Turquoise**
Cupro-Sulfureuse Arsenicale — Arsenicuprique

Poudres : **Soufrol — Soufrolinsectid — Stéacuprol**

VINOSE, produit œnologique breveté S. G. D. G.

Demandez renseignements au COMPTOIR FRANCO-ALGÉRIEN (R. C. Marseille 39355)
56, rue SAINT-FERRÉOL — **MARSEILLE.**
ou à M. François GAUTHIER, 11, rue Berthezène à ALGER, Agent Général pour l'Algérie, la Tunisie et le Maroc.

HARNAIS VITICOLE

Système ROCHE & CASTE
Breveté S. G. D. G.

Simplicité
Maximum
de rendement

Solidité
Minimum
d'effort

65.000 Appareils vendus à ce jour

Établissements **ULYSSE FABRE**, VAISON-LA-ROMAINE (Vaucluse)

Catalogues et Renseignements franco sur demande.

Société Industrielle des Produits Melassés

9, rue de l'Arsenal, à MARSEILLE

CAROUBO

CAROUBES DE CHYPRE CONCASSÉES et DÉNOYAUTÉES

garanties sur facture contenir environ 50 o/o de Sucre pur

PRIX et ÉCHANTILLONS GRATUITS SUR DEMANDE.

Registre du Commerce de Marseille, N° 19.744.

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS

J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE 7.500.000 DE FRANCS

CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.

Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.

Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour usines, balais-racloirs, tapis caoutchouc.

Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour négissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.

Bande caoutchoutée « Le Touriste », bicycle S. G. D. G.

Bandes pleines et Bandes américaines B. et S. pour voitures attelées.

Chaussures caoutchouc pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes. — Talons tournants.**

AGENCES

A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

Henri MARTIN et Fils

Georges MARTIN Fils

Successeur

AUBIGNAN (Vaucluse)

Télég. MARTIN AUBIGNAN Téléph. 1 [illegible]

VIGNES AMÉRICAINES SÉLECTIONNÉES

DOMAINES de SAINT-SAUVEUR et de LA FLORANE

(150 Hect. de Vignes-Mères et de Pépinières)

Bout. de toutes sortes. **Plants racinés. Plants greffés.**

HANGAR MÉTALLIQUES, AGRICOLES et INDUSTRIELS

CHARPENTES EN FER POUR CAVES

CONSTRUCTIONS MÉTALLIQUES DIVERSES

Envoi d'albums, plans et devis sur demande adressée

aux: ATELIERS DU TARN A LAVAUR (Tarn)

Les plus importantes pépinières de

VIGNES

et d'ARBRES FRUITIERS

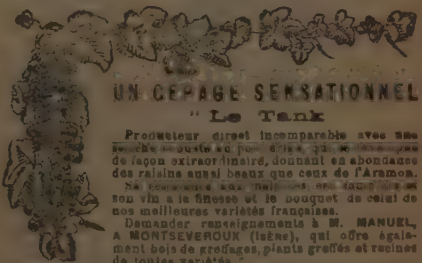
FORESTIERS ET D'ORNEMENT

[illegible]

ON DEMANDE DES REPRÉSENTANTS

E. LEMERLE, Le Lion d'Or, NANTES

EXPORTATION



UN CÉPAGE SENSATIONNEL

" Le Tank "

Producteur direct incomparable avec une [illegible] de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon.

Sa [illegible] son vin a la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.

Demander renseignements à M. MANUEL, A MONTSEVEROUX (Isère), qui offre également bois de greffages, plants greffés et racines de toutes variétés.

Avant tout achat de plants de vignes, demandez [illegible] Catalogue orné de gravures.

VIGNES AMÉRICAINES

Gros bois pour greffages, racinés, greffés-soudés, boutures pour pépinières.
Authenticité, fraîcheur, choix garantis

HENRI BOYER. *Viticulteur-Pépiniériste.*
à SAINT-GEORGES-D'ORQUES (Hérault). — Téléph. 3

VIGNES AMÉRICAINES ET FRANCO-AMÉRICAINES

Boutures greffés soudés et racinés

JEAN MAYET & FILS

Viticulteurs-Pépiniéristes
Avenue Victor-Hugo, CARPENTRAS (Vaucluse)
Adresse télégraphique : MAYET Viticulteur Carpentras. Téléph. 177

DOCKS VITICOLES DU MIDI

PRODUITS VITICOLES — ENGRAIS
PRODUITS ŒNOLOGIQUES
7, rue Victor-Hugo, à BÉZIERS (Hérault).

HORTICULTEURS VITICULTEURS MARAICHERS

Si vous voulez obtenir des récoltes saines et abondantes, employez la BOUILLIE SULFOCALCIQUE

LE "PARATOL"

Nouveau produit breveté, fabriqué industriellement par les Etablissemens MALETRA, à Petit-Quevilly (Seine-Inférieure)

Il détruit radicalement tous les INSECTES : *l'Altise, l'Eudémis, le Tigre, le Kermès, l'Anthonone, le Carpocapsa, Pucerons, Limaces et Vers blancs.*
Les Cryptogames : *Tavelure, Mildiou, Oïdium, Chancre du Pommier, la Cloque.*

Le **PARATOL** est insecticide, fongicide et bactéricide. C'est le plus puissant désinfectant du sol, des fumiers, des arbres, des plantes et de la vigne.
Il agit préventivement et curativement. A lui seul il remplace les sulfatages, soufrages et échaudages.
Les traitements au **Paratol** sont les plus efficaces et les plus économiques.

Demandez notices et renseignements aux **Etablis. BOZEL-MALETRA**, PETIT-QUEVILLY (S.-Inf.) et chez tous nos dépositaires, à agents régionaux en Province.
Dépositaires et agents bien placés auprès clientèle sont demandés.

GRANDE ÉCONOMIE DE MAIN-D'ŒUVRE

SULFATAGE-SOUFRAGE

et Traitement Insecticide en Une Seule Opération

par la

NOUVELLE BOUILLIE U.U. PYRIDINÉE

extra-insecticide (*5,4 o/o de cuivre-métal en volume*)

Foie de Soufre Baryté " SULBARYTE " contre Oïdium et Insectes

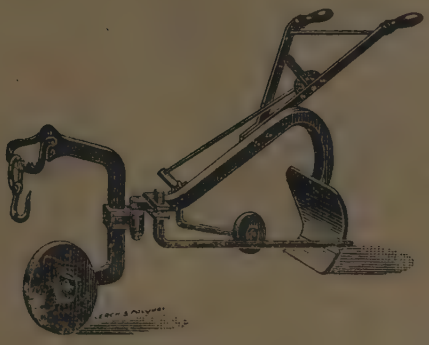
ADHÉSIF JACQUEMIN pour toutes bouillies

DEMANDER NOTICES ET PRIX-COURANTS GRATUITS
à l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation JACQUEMIN)
MALZÉVILLE (près NANCY).

SUPERDÉCAVAILLONNEUR

KIRPY

Dernier modèle perfectionné



DÉCHAUSSAGE INCOMPARABLE DES VIGNES
SUPPRESSION DE TOUTE FATIGUE DU LABOUREUR
MÊME EN COTEAUX

ALAIS : chez M. JUMAS.
BÉZIERS : boulevard de Verdun, 17.
CARCASSONNE : route de Narbonne, 11.
ILLE-s/-TET : chez M. XAMBILI.
BÉDARIEUX, 21, Gd-Rue : chez M. SALASCO.
MONTPELLIER : rue Maguelone, 11.
NARBONNE : 41, avenue de la Gare.
NIMES : Place des Arènes, 12.
PERPIGNAN : avenue de la Gare, 3.
PERTUIS : chez MM. SILVY FRÈRES.
PONT-SAINT-ESPRIT : chez M. DOMBRE.

R. C. Agen. — 1064-1065

USINES **KIRPY**
LAYRAC (Lot-et-Garonne)

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C° PARIS, 8, Boulevard St-Martin (10e)
Ingénieurs-Constructeurs BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

Projets, devis, visites gratuits R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

SULFATE d'AMMONIAQUE
20 o/o d'Azote ammoniacal

CIANAMIDE
15 ou 20 o/o
Azote ammoniacal

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
4, Rue de l'Herberie, **MONTPELLIER.** Tél.: 9-16
envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

sont de
BONS ENGRAIS AZOTÉS
pour VIGNES

EN VENTE dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

75 hectares aux châteaux du Pouget et de Cadoule
Toutes les meilleures variétés anciennes et nouvelles sélectionnées
Authenticité garantie

Après 8 ans d'observation recommandons spécialement : **Blancs 4986**, 4995, 5213, **5356**, 5061, 4762, **5717**, **6151** ; — **Noirs** : 2007, 4643, **4646**, 5437, 5455, **5487**, 5952, **6186**, **5484**, **5813** ; Couderc 2.3 et 7120.

Malègue S. M. 3 ; et surtout **6468**, *l'As des As*, qui est *la Quintessence de l'Hybridation*, véritable merveille comme *résistance*, *production*, *grosseur de raisin* et *qualité de vin*.

Nous revendiquons hautement l'honneur d'avoir été le premier à le *discerner*, à le *multiplier* et *fait connaître*.

Demandez une nouvelle Brochure « *Quelques Hybrides nouveaux choisis* ».

Eric COULONDRE, Cadoule, par Lunel (Hérault).

«Tout acheteur a intérêt à visiter ces vignobles avant de faire un choix. Visite Mercredi et Jeudi de chaque semaine.»

AÉROTHERME

Destruction de la Cochylis et de l'Eudémis

FLAMBAGE PAR L'AIR CHAUD

TUE l'insecte — VIVIFIE la vigne

MAXWEL & Cie, 27, rue de Metz, TOULOUSE.

RECONSTITUTION

DES

VIGNOBLES

:: Vignes Américaines ::

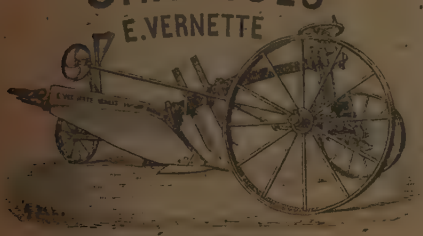
AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

Paul GROS & Cie

ROYAN
(Charente-Inférieure)

ALGER
(13, avenue Pasteur)

CHARRUES
E. VERNETTE



BÉZIERS

Eleveurs

Pourquoi produire de la viande à 5 fr. le kilog. puisque vous pouvez la produire à 3 fr. 50 le kilog. avec

LA PORCINE

VALEUR	PRIX	
116 gr. 64 d'azote 443 gr. d'hy. de car. 57 gr. 2 de graisse.	les 100 k. jusqu'à 1000 k. 60 fr. » de 1000 à 5000 k. 57 fr. » par wagon complet 55 fr.	logé gare dép.

Pour tous renseigements écrire :
Sté SAICA, 43, rue Vacon, Marseille
DEMANDEZ LES TARIFS
Provendes pour Chevaux, Vaches, Moutons, Volailles

4986, 5409, 5455

Racinés et Greffés sur 3309

Boutures de 4986, 5409, 5213, 6468, 4643, 5455, 5912, 6905, etc.

A. GUGLIERMINA
Propr. CHERVINGES (Rhône)

Prix-courant sur demande
Authenticité garantie

IDEE NOUVELLE

Les **MAGASINS ECONOMIQUES** ayant un grand magasin de nouveautés à Asnières donnent aux boutiquiers des marchandises en dépôt, payables après vente.

Pour satisfaire ses nombreux dépositaires, la **Société des Magasins Economiques** accepte des capitaux remboursables à 10 jours de vue, avec bénéfice de 1 1/2 o/o par mois, représentant l'escompte de caisse qu'elle obtient en payant comptant.

Notice gratuite : MAGASINS ECONOMIQUES 8, rue Drouot, PARIS.

Employez

L'instrument aratoire étudié tout spécialement par des viticulteurs pour la culture des vignes, construit exclusivement dans les Ateliers de :

l'Usine Métallurgique de St-Chinian (Hérault)

Pour ameublir vos terres — Pour empêcher la dessiccation
Pour favoriser l'action microbienne

Le CULTIVATEUR "BG" B.S.G.D.G.

Le plus léger, le plus solide
5 lames à ressort très flexibles avec trempe toute spéciale

L'application de l'invention B. S. G. D. G. sur le Cultivateur "B G" de l'inclinaison variable de direction permet aux 5 lames de travailler d'une façon uniforme aussi bien dans les terrains plats que les coteaux fortement en pente et cela sans aucun effort pour le laboureur.

avec âge pour attelage au brancard.

pour attelage libre.

DÉMONSTRATIONS ET ESSAIS SUR DEMANDE

DÉPOTS PRINCIPAUX :

De ROBERT, rue Maguelone, n° 15, à MONTPELLIER ;
Établissements LEOTARD et JAUME, à BEZIERS ;
Anciens Etablissements ROUGÉ, rue Jean-Jaurès, à NARBONNE ;
P. CUIN, à CARCASSONNE ;
MOULIAS, mécanicien, rue Verrerie, ARLES-s/-RHONE ;
P. PORTE, mécanicien, rue Montpellier, 74, à NIMES ;
PÉRIARD et BERDOT { 37, rue d'Isly, à ALGER ; 5, boulevard Charlemagne, à ORAN.

43e Année. — N° 7. 14 Février 1926

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz..... Chronique. — La gelée. Régions atteintes. Les dégâts. Ce qu'il y a à faire. — Traitement du piétin du blé.

Antonin Palazy..... Congrès régional de la viticulture méridionale à Montpellier. — Congrès national de la viticulture à Montpellier.

L. Roos..... Vinage. Chaptalisation, piquettes, concentration des moûts.

C. Blin..... Concours de la race bovine Charollaise à Charolles.

M. Fouassier et J. Lhomme..... Sur l'emploi en culture d'un sel acide additionné au phosphate tricalcique.

Cl. Perret..... De l'emploi du nitrate de chaux en Forez.

Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Légion d'honneur. — Septième Congrès national de l'Agriculture française. — Concours général des reproducteurs à Paris en 1926.

Bibliographie..... Le vin et la Religion, par Raymond Brunet.

Chemins de fer P.-L.-M.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

La gelée. — Régions atteintes. — Les dégâts Ce qu'il y a à faire

La gelée du 15 janvier, dont nous avons déjà signalé la gravité probable, a causé des dégâts importants dans une région où elle pouvait être plus qu'ailleurs inattendue. C'est au sud de la France, au climat plutôt doux, qu'elle a sévi avec une gravité exceptionnelle, comme le montrent les lettres suivantes que nous avons reçues du Tarn-et-Garonne et de la Haute-Garonne.

1° « Propriétaire d'un vignoble de cinquante hectares dans la commune de Bressols (Tarn-et-Garonne), je viens m'excuser de la liberté que je prends à vous demander un conseil sur les soins à donner à la vigne qui a subi dans la nuit du 14 janvier au 15 une température de —17°, les bourgeons sont devenus bruns quand on les détache du sarment, et les sarments eux-mêmes prennent la même teinte depuis deux jours, je crains bien que la récolte prochaine soit nulle.

Le vignoble est planté depuis trente cinq ans, taillé avec une branche à fruit et conduit sur fil de fer, j'ai encore une dizaine d'hectares à tailler, mon intention serait de laisser les coursons sur le bois de l'an dernier pour faire la taille Royat, auriez-vous l'obligeance de me donner votre conseil ».

Et en réponse à une demande d'envoi de sarments gelés :

« En réponse à votre honorée du 27 écoulé, je m'empresse de vous envoyer, comme vous me le demandez, pour juger l'état des bourgeons, un colis recommandé de sarments que j'ai pris dans le vignoble, et sur tous les points ; le vignoble à une contenance de cinquante hectares, d'un seul tenant en plaine haute ; aucune parcelle n'a été épargnée, chaque cépage étant planté à part pour les vendanges d'après leur précocité.

D'après les renseignements que j'ai pris depuis lundi, tous les propriétaires s'aperçoivent des dégâts auxquels ils ne croyaient pas, plusieurs communes environnantes sont atteintes.

Nous avons eu le 13 janvier trente centimètres de neige, le 14 janvier, vers midi, un rayon de soleil fit fondre celle qui se trouvait sur les sarments et dans la nuit du 14 au 15 nous avons eu —17° ; le 16 janvier le temps se radoucit et la pluie fit fondre complètement la neige.

Le mal n'a pu se voir que samedi, il paraît davantage chaque jour ».

J. D., Montauban (Tarn-et-Garonne).

2° « Ici la récolte est très compromise et même perdue en entier. Sur les Grand-Noir, Alicante, Valdiguier, Bordelais, Listan, Milgranet, Blanquette, Mauzac, Chalosse noire, il ne reste pas un bourgeon vivant ; impossible sur les vieilles branches à fruit de pouvoir trouver un bourgeon. En levant la peau avec un couteau, celle-ci apparaît noire, impossible qu'il puisse y avoir un bourgeon de vivant.

J'ai un plantier planté en 1921, greffé en 1922, qui m'a donné 140 hectolitres à l'hectare et un tiers de brûlé par le soleil, j'ai même peur que les souches ne poussent pas.

Les souches ne sont pas mortes pour cela, la sève monte, le bois est vivant, mais aucun bourgeon sain, tout est brûlé. La neige a commencé à fondre à une heure, a mouillé les bourgeons et la gelée a repris vers 3 heures, et c'est cette nuit-là qui les a gelés, du 14 au 15.

Pour moi, Monsieur le Directeur, la récolte est perdue. L'année dernière nous avons fait 1.070 hectolitres de vin et cette année-ci nous ne comptons pas en faire 20 hectolitres, et même il faudra conserver quelques sarments qui se trouvent sous la neige.

Voilà, Monsieur le Directeur, tous les renseignements que je puis vous donner. Très mauvais ».

Montels,
à Labastide-de-St-Pierre (T.-et-Gar.).

3° « Abonné à votre journal *Le Progrès Agricole*, je me permets de vous signaler que le vignoble que j'exploite dans l'arrondissement de Montauban a été très touché par les gelées du 14-15-16 janvier dernier.

Les souches qui étaient taillées avant cette date ont le bois gelé sur une longueur de 2 à 3 centimètres, ainsi que les bourgeons.

Quant à celles qui n'étaient pas taillées, les sarments ne sont pas aussi gelés à l'intérieur, mais à l'extérieur et du côté d'où venait le vent le bois est noir et la majeure partie des bourgeons sont grillés.

Par même courrier, je vous envoie quelques sarments ramassés un peu

au hasard dans une vigne de Négret ; les petits paquets sont de la longueur de chaque sarment.

Pensez-vous que cette gelée soit désastreuse et ait enlevé une grande partie de la récolte future ? »

P. L. (Montauban).

4° « Comme abonné depuis de longues années au *Progrès agricole et viticole* de Montpellier, je me permets de venir vous demander un renseignement.

Notre Domaine se trouvant dans la région viticole Frontonnaise, nos vignes ont eu à supporter pendant la neige, une température de 16 à 17 degrés sous zéro ; nombreux sont les propriétaires qui constatent aujourd'hui que presque tous les bourgeons se trouvant au-dessus de la couche de neige qui a été de 20 à 35 cent. environ, sont gelés.

Les sarments ne paraissent pas avoir trop souffert. La taille n'étant pas encore terminée, soit sur gobelet, soit sur Guyot, n'y aurait-il pas un moyen de taille, permettant de sauver quelques bourgeons à bois si toutefois il en existe encore de vivants. »

F. A. Orgueil (Tarn-et-Garonne).

Ondes, le 31 janvier 1926.

5° « Me référant de la note parue dans le *Progrès Agricole et Viticole* de ce jour, j'ai l'honneur de vous faire connaître que les sarments et bourgeons des nombreux cépages composant le vignoble de l'Ecole d'Ondes, ont été très gravement atteints par le froid. Les souches elles-mêmes présentent des lésions très sérieuses. Nous sommes très inquiets sur les suites de cette gelée néfaste qui s'est produite dans la nuit du 14 au 15 janvier où le thermomètre à minima nous a accusé —21°. Nous ne savons trop que faire : tailler court ou recéper ? Seuls quelques producteurs directs que nous préciserons semblent avoir résisté ? Tous les vignobles de la région ont été atteints, mais semble-t-il moins que le nôtre ».

A. Mauré, directeur.

6° « Je vois à la « Dernière heure » du *Progrès Agricole* de ce jour qu'il vous est signalé des dégâts sérieux causés par les froids excessifs de la mi-janvier dernier et je viens vous faire part de mes observations, à ce sujet, pour répondre à la demande de renseignements que vous formulez.

Nous possédons ici environ 50 hectares de vigne. Le terrain ondulé, mamelonné planté en vignes, présente des parties un peu basses et conséquemment plus froides, lorsqu'il gèle par temps calme et que le rayonnement est intense, ce qui s'est produit le 15 janvier (nuit du 14 au 15) où le thermomètre indiquait à 7 heures du matin, dans une cour presque fermée par les bâtiments —19°. Il devait y avoir beaucoup plus en pleine vigne surtout dans les parties basses. Aussi, comme conséquence, on peut remarquer aujourd'hui que toutes les vignes, les mieux abritées sont totalement gelées sans distinction de variétés : Aramons, Grand noirs, Mauzacs. Valdiguier, Jurançon, Négrette, etc. Les parties hautes ont beaucoup souffert, mais n'ont pas tout perdu. Les jeunes vignes, en revanche, à bois plus tendre et plus aqueux parce que plus vigoureux paraissent perdues. On peut espérer que celles qui auront eu leur soudure de greffage enterrées ou couvertes d'un peu de neige repousseront du pied, mais je crains bien que beaucoup ne

meurent. Si la vague de froid qui a passé dans notre région s'est étendue sur une grande surface de nos régions viticoles, il est certain que la crise de surproduction va être résolue pour l'instant, car ce n'est pas seulement une récolte de perdue, mais au moins près de deux, si encore les vignes qui ont tant souffert peuvent s'en relever ».

E. Cellier (Haute-Garonne).

Les sarments envoyés par l'auteur de la lettre n° 1 de Montauban n'ont aucun œil vivant ou même partiellement vivant, tous sont morts.

Les écorces des mêmes sarments sont ou bien d'un brun verdâtre, ce qui indique une destruction incomplète ou bien d'un brun foncé, indice de mort totale.

La section du bois paraît encore presque normale : la taille au sécateur ne doit pas tout d'abord révéler ce qu'il en sera plus tard, bien que près de la moelle il y ait déjà comme une couronne qui brunit de plus en plus.

Dans ce cas, le plus simple est de tailler *court* tous les sarments à 1 ou 2 yeux, parce qu'il est possible que les yeux de la base plus ou moins protégés aient échappé au désastre.

Je ne sais pas ce qui s'est produit sur les bois de deux ans ou plus âgés. Mais il est facile aux intéressés de le savoir. Si, actuellement, l'écorce qui entoure immédiatement le bois est brun foncé sur tout le pourtour, tout est mort. Rien a attendre de ce qui est au-dessus, qui pourrait être sans inconvénient supprimé. La couleur de l'écorce des bras et du tronc renseigne donc sur ce qu'on peut attendre des souches gelées.

Il est très probable que ce qui a été couvert par la neige n'a pas de mal ; et ainsi les parties inférieures des souches sont ici encore saines. Il en est de même des sarments et même des portions de sarments situés près du sol ou recourbés sous la neige.

La souche émettra de nouvelles pousses à sa partie inférieure, qui se développeront très vigoureusement et qui, étant très fragiles à leur base, devront être tenues palissées le plus possible, sans quoi le vent en casserait un grand nombre.

Quant aux sarments ou portions de sarments abrités par la neige, ils doivent être utilisés à la taille pour la production. Il arrive parfois que la base de ces sarments est endommagée alors que le sommet qui s'est recourbé jusqu'à terre est intact. Ces sarments peuvent être également utilisés comme branche à fruits si l'écorce endommagée ne devient pas trop noire, c'est-à-dire si

les communications entre le sommet et la base ne sont pas coupées.

Les jeunes vignes comme il est dit, ont dû plus souffrir que les vieilles vignes ; et il est possible que certaines d'entr'elles soient détruites jusqu'au sujet. On peut s'en assurer comme il a été indiqué précédemment. Que faire ici ? Il y a toujours des ceps qui sont moins atteints que d'autres : les conserver en vue du développement probable de quelque pousse à la partie inférieure du greffon. Quant aux ceps tués jusqu'au sujet, eh bien ! on peut tenter le sous-greffage. La réussite sera plus ou moins satisfaisante suivant le temps qu'il fera au printemps — ou bien arracher et replanter.

Il n'est pas indispensable de décapiter les souches pour faire sortir des pousses, s'il y a lieu, de la base des greffons, la gelée constitue une décapitation suffisante.

Les sarments envoyés par le signataire de la lettre n°. 3 sont moins endommagés que les précédents. L'écorce présente bien des traînées brunâtres sur les côtés les plus développés des sarments — la partie plate est généralement saine — car ce sont eux qui se sont le plus longtemps accrus ou si, l'on préfère, qui se sont lignifiés le plus tard. Les côtés élargis des sarments correspondent aux vignes jeunes et les parties plates aux vieilles vignes. En tout cas, les traînées brunâtres n'intéressent que la couche extérieure de l'écorce, l'assise génératrice est intacte, et c'est l'essentiel.

Quant aux yeux, quelques-uns sont tués, quelques autres sont à moitié altérés, mais plus de 50 o/o sont encore vivants. Ici il faut tenir compte de la réduction de moitié des yeux utilisables et par suite doubler le nombre des coursons ou des branches à fruits.

Entre la vigne tuée entièrement jusqu'à une distance plus ou moins grande du sol et la vigne aussi peu endommagée que la précédente, il y a évidemment de nombreux cas intermédiaires. A la lumière des indications générales qui viennent d'être données, chacun pourra je pense trouver la solution qui convient à chaque cas particulier.

Cette gelée du 15 janvier 1926 semble être le pendant de la gelée du 15 janvier 1914, qui fit tant de dégâts dans le Midi de la France. Ici neige également, mais en partie enlevée par un vent extrêmement violent durant la nuit ; abaissement de la température jusqu'à —19 et même —21°. Les vignes situées en plaine ou dans les bas fonds furent détruites entièrement jusqu'au niveau de la neige et les vignes déchaussées jusqu'au sujet. On dut regreffer : résultats pas toujours très satisfaisants.

* * *

Ondes est situé à l'ouest de Toulouse ; il est possible que la gelée ait pu atteindre des vignes jusque dans les plaines du département de l'Aude ; les autres localités atteintes sont aux environs de Montauban. Mais il est probable que la vague de froid a pu aussi causer des dégâts dans les départements voisins : Lot-et-Garonne, Tarn, vallées des Pyrénées, etc.

Traitement du piétin du Blé

M. E. Foëx, directeur de la Station de Pathologie végétale de Paris, nous adresse la note suivante :

« Le Piétin du Blé, sous ses deux formes (Piétin-épi blanc dû à *l'Ophiobolus graminis* et Piétin-verse dû au *Leptosphaeria herpotrichoides*) demeure l'une des plus dangereuses affections cryptogamiques dont souffrent en France les céréales, plus particulièrement le Blé. Il semble même qu'il y ait eu sur notre territoire, au cours de ces dernières années, une recrudescence marquée de la maladie. Aussi, l'Institut des recherches agronomiques a-t-il entrepris l'étude de l'évolution et des possibilités de traitement de cette dangereuse maladie.

Cette étude a montré en particulier que l'acide sulfurique dilué appliqué sur les céréales au printemps, peut donner des résultats très marqués dans la lutte contre le Piétin du Blé. Le facteur essentiel de l'efficacité du traitement semble être la date d'épandage de l'acide. Seules plusieurs expérimentations, multipliées dans l'espace et dans le temps, peuvent apporter des données précises permettant de fixer, avec une certaine certitude, pour les diverses régions, l'époque la plus favorable du traitement.

Ces utiles précisions peuvent être fournies par des pulvérisations échelonnées de 10 en 10 jours, de janvier à mars pour les régions méridionales, de début février à fin mars pour la région parisienne, de fin février à début avril pour les régions plus septentrionales.

Ces essais de lutte contre le Piétin du Blé doivent être réalisés de la manière suivante :

1. Choisir si possible un champ de Blé dont le sol est homogène, cultivé l'année précédente en céréales (Blé de préférence) et par suite plus exposé aux attaques de Piétin ; ne point oublier que les champs dont le sol est demeuré longuement humide au cours de la période hivernale montrent aussi plus facilement le Piétin.

2. Traiter les parcelles ou planches de terrain avec un pulvérisateur à dos.

3. Répéter le même essai sur 2 ou 3 parcelles afin de contrôler les observations recueillies.

En dehors de la date d'épandage de l'acide, d'autres variables pourraient être encore étudiés expérimentalement sans grande difficulté : concentration des solutions (10, 12, 15 o/o en volume d'acide à 65° Baumé), volume du liquide répandu (1.000, 1.200, 1.500 litres à l'hectare), addition de nitrate de soude ou sulfate d'ammoniaque dans la solution sulfurique ?

L'influence de l'époque du semis, de la nature physique et chimique du sol, de la variété utilisée, fourniraient également des observations intéressantes.

Je suis chargé de vous demander si vous consentiriez à participer à ces essais institués par l'Institut des Recherches Agronomiques qui mettra à la disposition des chercheurs les crédits nécessaires, soit une somme d'environ 2.000 à 2.500 francs par chaque centre d'étude.

Il sera sans doute difficile de réaliser des essais dans les conditions strictes prévues par le programme.

Par exemple, il est vraisemblable que peu d'expérimentateurs disposeront d'une culture de Blé succédant à une céréale.

De même, les champs homogènes sont difficiles à découvrir.

Mais même si vous n'arrivez pas à trouver un terrain d'expériences répondant rigoureusement au programme, nous sommes persuadés que les essais que vous pourrez effectuer fourniront une intéressante contribution à l'étude entreprise.

Espérant que vous voudrez bien prêter à l'Institut des Recherches Agronomiques votre précieuse collaboration, je vous prie, Monsieur, de bien vouloir agréer l'expression de mes sentiments les plus distingués ».

Et. Foex.

Pour résoudre cette importante question, il conviendrait sans doute que les particuliers plus spécialement intéressés joignent leurs efforts à ceux du personnel de l'Institut des recherches agronomiques ; et c'est pourquoi nous publions ici la note de M. Et. Foëx.

L. Ravaz.

CONGRÈS RÉGIONAL
DE LA VITICULTURE MÉRIDIONALE
A MONTPELLIER

Sur l'initiative de la Société départementale d'encouragement à l'agriculture, un Congrès régional auquel sont convoqués et invités d'ores et déjà par la présente annonce les groupements économiques viticoles, associations, sociétés, syndicats et coopératives des sept départements méditerranéens, Hérault, Aude, Pyrénées-Orientales, Gard, Bouches-du-Rhône, Var et Vaucluse, par voie de délégation à raison de 2 membres par groupement, sera tenu à Montpellier, le mardi 2 mars prochain, à 14 h., Salle des Concerts.

Objet. — Etablir et approuver un programme minimum des principales revendications viticoles dont la réalisation immédiate reconnue nécessaire, sera demandée aux Pouvoirs Publics.

Outre les questions sur lesquelles l'accord est unanime dans le monde agricole et commercial telles que tarifs douaniers, réduction ou aménage-

ment des tarifs de transport, vote du statut définitif de l'alcool, ce Congrès aura pour principal objectif la recherche de solutions capables de rallier l'entente, sinon de l'unanimité tout au moins de la majorité des dirigeants de la viticulture, en ce qui concerne notamment des problèmes de toute première importance, tels que :

1° — Le contingentement des vins.

2° — La distillation et le régime des alcools naturels et viniques.

3° — L'autovinage, le sucrage, la concentration, le régime des piquettes et des vins de lies.

4° — La création d'un comité national de propagande et de réclame en faveur de la consommation du vin.

Toutes questions intéressant au premier chef l'avenir et la prospérité de la viticulture.

C'est pour arriver enfin à des réalisations efficientes et effectives, que la Société départementale d'agriculture de l'Hérault, passant de la discussion aux actes, mais toujours dans un sentiment d'union et d'entente, de concessions mutuelles, non seulement entre les viticulteurs d'une même région, mais aussi entre viticulteurs des autres régions viticoles, a fait étudier par des personnalités viticoles, commerciales et scientifiques du département, réunies en commissions spéciales, les principales questions à l'ordre jour énumérées plus haut.

Elle fera connaître les conclusions préconisées. Elle les tient à la dispositions des associations et des personnalités qui en feront la demande.

Réunion préparatoire. — Le lundi 1er mars, la veille du Congrès régional, à 17 heures, au siège de la Société, rue Durand, 19, aura lieu une réunion préparatoire, toutes commissions réunies, des délégués des associations et des personnalités inscrites, qui auront à cœur de prendre part à la discussion des solutions proposées.

CONGRÈS NATIONAL DE LA VITICULTURE A MONTPELLIER

Après le Congrès régional et interdépartemental dont il s'agit ci-dessus, qui aura pour but, d'abord d'affirmer le bloc des revendications de la production viticole méridionale, soit plus de la moitié de la récolte totale, un congrès national où seront convoqués les associations viticoles de France et d'Algérie, ainsi que les représentants des communes par délégations professionnelles et cantonales, sera également tenu en second lieu à Montpellier, courant avril, à une date ultérieurement fixée, et conformément à toutes indications plus précises fournies en temps utile, pour consacrer l'Union de toutes les régions viticoles, sur un programme minimum des principales revendications qui auront été l'objet sinon d'un accord unanime, mais tout au moins d'un accord majoritaire et dont la réalisation par voie législative et gouvernementale sera demandée d'urgence aux Pouvoirs publics.

Ce programme, cette action, ce geste décisif, qui reste à faire, sont de nature à solliciter l'attention de tous les hommes de bonne volonté et d'éner-

gie qui, s'intéressant au sort de la viticulture française, estiment, qu'après la période des discours, des démarches incessantes, et d'atermoiements, il est temps d'exiger des réalisations.

Le Président de la Société départementale d'encouragement à l'agriculture de l'Hérault.
Antonin PALAZY.

SOCIÉTÉ DÉPARTEMENTALE D'ENCOURAGEMENT A L'AGRICULTURE DE L'HÉRAULT

VINAGE, CHAPTALISATION, PIQUETTES

CONCENTRATION DES MOUTS (1)

L'idée de concentrer le moût de raisin est loin d'être nouvelle.

M. BOUJOL, dans sa communication de 1924 à la Société départementale, rapporte, d'après Pasteur, que les Romains et les Grecs faisaient déjà du moût concentré et s'en servaient pour la Chaptalisation.

Cet usage s'est d'ailleurs conservé dans toute la Provence, où le *vin cuit* préparé dans de nombreux ménages est toujours fort apprécié.

Mais, il ne s'agit là que d'une coutume locale, et on ne pouvait envisager une large extension de la concentration des moûts et des vendanges qu'à partir du moment où lui seraient appliqués les procédés permettant cette opération, sans aucune altération de leurs principes constitutifs.

La concentration dans le vide à basse température ou même simplement dans certains cas, par le chauffage à la vapeur à l'air libre, permettant la réduction de volume des jus naturels ou artificiels, jusqu'à siccité complète, et cela sans altération de leurs principes fixes, est utilisée aujourd'hui par les industries les plus diverses, traitant des produits altérables par la chaleur.

Ces mêmes procédés peuvent, et doivent être envisagés aujourd'hui, comme des plus intéressants à introduire dans l'industrie vinicole.

Les œnologues français ont, depuis longtemps déjà, suggéré cette idée d'appliquer les procédés modernes de concentration aux produits de la vigne.

Des expériences tout à fait démonstratives, exécutées en 1900 et 1901, par l'auteur lui-même de ce rapport, ont largement démontré les avantages que la concentration pouvait apporter à l'œnologie.

Elle permettrait de s'affranchir de l'importation étrangère, par la production, avec nos propres récoltes, de tous les types de vins réclamés par le Commerce français, tant pour la consommation intérieure que pour l'exportation. Elle allégerait en outre le marché des vins de tout ce qui servirait à la fabrication de produits consommables sous une forme autre que celle du vin.

La fiscalité qui s'attache au vin et la loi absurde, qui assimile au glucose les jus de fruits concentrés, n'ont pas permis que la concentration fut

---

(1) Rapport de la Commission, qui sera soumis à l'Assemblée générale du 2 mars 1926.

appliquée à la vendange ou au moût, bien qu'en d'autres pays, Italie et Grèce, notamment, elle le soit déjà.

Cependant, de-ci de-là de timides essais ont été tentés, d'ailleurs sous l'œil bienveillant de la régie.

A Cette, le désulfitage des moûts s'accompagne toujours d'une certaine concentration. Le décret du 19 août 1921, fixe bien à 10 °/₀ le maximum permis de cette réduction de volume, mais pratiquement, cette proportion est dépassée, le plus souvent doublée sans que la régie y voie grand mal.

Des tentatives semi-industrielles de concentration des moûts ont aussi été faites, que la régie observe, sans les gêner sensiblement.

Mais, ce n'est là qu'une tolérance, et une organisation industrielle de concentration des moûts et des vendanges ne peut pas être envisagée, sans que des règlements précis sous l'empire desquels elle devra fonctionner, soient intervenus.

Quels sont donc les avantages que nous procurerait la liberté de concentrer nos vendanges ?

Relever à volonté les vins ordinaires dans leur teneur en alcool, extrait et matière colorante.

Obtenir des moûts riches pour transformations en mistelles blanches ou rouges.

Obtenir des vins de liqueur *vrais*, par fermentation de moûts concentrés à 20° et plus, riches à la fois en alcool et en sucre, et sans aucune addition d'alcool, comme cela se fait pour les vins dits « doux naturels ».

Obtenir des sirops consommables en nature, sans aucun emploi de sucre autre que celui du raisin.

Enfin, par une concentration plus forte encore, obtenir des produits solides, analogues d'aspect au miel d'abeilles, et, comme lui, consommables en nature.

Certains adversaires de la concentration des vendanges (car il y en a), pensent que les moûts concentrés seraient de nature à faciliter la multiplication du vin dans les régions où ils seraient envoyés. Il faut songer que les liquides sucrés ne peuvent voyager que si leur concentration est celle des sirops, 35 à 36° Baumé, car moins concentrés, ils ne pourraient s'expédier que stérilisés, opération pratiquement impossible sans frais absolument prohibitifs.

Or, un volume donné de sirop coûtera toujours beaucoup plus cher, que le volume de moût dont il proviendra, et par conséquent du vin qu'il représente. Il sera donc majoré de tous les frais nécessités pour enlever l'eau de ce moût. Ce serait une singulière opération économique que d'enlever à grand frais l'eau d'un moût, pour l'y remettre ensuite.

Les rapports : 1° de M. Etienne Marès, président de la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault, à la Société des Viticulteurs de France et d'Ampélographie, en 1909, et, 2° de M. Henri Boujol, à la Société Départementale d'encouragement à l'Agriculture de l'Hérault, en décembre 1924, considérant :

Que dans l'état actuel de la science œnologique, la concentration des moûts et des vendanges, opération aujourd'hui réalisable industriellement, est susceptible d'améliorer les produits de la vigne ;

Que la loi du 1er septembre 1880, a exactement et illogiquement assimilé au glucose, les moûts concentrés de raisin frais ;

Que, d'autre part, l'art. 32 de la loi du 31 mars 1903, a interdit l'emploi du

glucose en vinification, et conséquemment des moûts concentrés, *réputés glucose.*

Qu'il est profondément injuste de prohiber l'addition à la vendange de sucre provenant exclusivement du raisin, quand la loi autorise l'emploi de sucre de betterave ou de canne ;

Votre Commission faisant siens ces considérants, émet l'avis :

Que la Concentration des moûts et des vendanges soit libre de toute entrave, soit pour augmenter la richesse des vins par une concentration moyenne, soit pour produire des sirops de raisin ou du sucre de raisin en cristallisation confuse, consommables en nature, ou utilisables à d'autres préparations ;

Que l'emploi de ces sirops ou sucre de raisin, soit permis, et *encouragé pour la chaptalisation* ;

Qu'au point de vue fiscal, qu'il faut bien envisager, une réglementation soit étudiée, applicable aux moûts concentrés, avec titres de mouvement portant congé ou acquit à caution, suivant leur destination.

Montpellier, le 1er février 1926.

L. Roos.

CONCOURS DE LA RACE BOVINE CHAROLLAISE

A CHAROLLES

Le 29e concours-foire départemental de bovins charollais d'élevage, tenu à Charolles du 21 au 24 janvier 1926, dans des bâtiments spacieux admirablement aménagés par la municipalité de cette ville, a fait ressortir une fois de plus les solides qualités des reproducteurs de race blanche, tant au point de vue de la conformation générale que de la précocité.

Organisé par la Société d'agriculture de Charolles, grâce à l'appui financier du Conseil général et de l'Office agricole de Saône-et-Loire, ce concours suscite toujours un intérêt grandissant de la part des éleveurs du département et des départements voisins. Très nombreux encore furent ceux qui le visitèrent cette année et purent se rendre compte des progrès réalisés dans l'élevage pratique au berceau d'origine du bétail charollais.

Le concours de 1926 fut aussi remarquable que ses devanciers en ce qui touche à la qualité des sujets présentés. Ceux-ci continuent progressivement à s'affiner tout en devenant de plus en plus épais à chaque extrémité, râblés et pesants dans la masse, harmonieux dans l'ensemble. Toutefois, on y constate la présence de moins d'exposants et d'un nombre plus réduit d'animaux que l'an dernier. Cela tient un peu au coût très élevé des transports et des frais de séjour dont la lourde dépense fait désormais hésiter les éleveurs, mais surtout aux ventes de plus en plus fréquentes effectués en novembre et décembre dans les écuries qui sont alors démunies des sujets de choix susceptibles de représenter dignement l'élevage du département au concours de Charolles.

Bien que l'exploitation de la race blanche soit, en Saône-et-Loire, pratiquée surtout dans les arrondissements de Charolles et d'Autun, seuls les éleveurs de la région du Charollais, accourus il est vrai des points même les plus éloignés de cette région, avaient amené des reproducteurs au concours.

Au total, 58 exposants, domiciliés dans 28 communes, y présentaient 134 mâles et 32 femelles, soit 166 sujets parmi lesquels 26 taureaux seulement n'étaient pas inscrits au herd-book charollais. De moins en moins, en effet, les éleveurs de bêtes non inscrites se risquent à affronter le concours car, dans l'ensemble, les animaux inscrits, ayant beaucoup plus de régularité dans la taille et dans les formes surtout s'ils proviennent du même élevage, se vendent infiniment mieux et, grâce à leurs papiers d'origine, à des prix très sensiblement plus élevés.

Comme les années précédentes, le classement eut lieu d'après la méthode des points en notant de 0 à 10 et en affectant les notes des coefficients suivants :

Tête, cornage, encolure, robe.....	1,5
Poitrine, épaule, passage des sangles.....	3
Dos, côte, cuisse, attache de la queue.....	3
Membres et aplombs.....	1
Développement général.....	1,5

Pour être primés, les animaux devaient totaliser un minimum de 60 points sur 100. Tous ceux ayant obtenu au moins 80 points étaient dignes d'un premier prix ; ceux classés entre 70 et 80 points recevaient un second prix, alors qu'un troisième prix ou un prix inférieur était décerné aux sujets n'ayant réuni qu'un nombre de points compris entre 60 et 70. Il est utile d'ajouter que très peu d'animaux présentés ne furent pas jugés dignes d'obtenir une récompense, ce qui montre à quel point est poussée l'amélioration des bovins du Charollais.

Pour l'attribution des prix d'honneur et des prix d'ensemble, les présidents des diverses sections du jury furent appelés à émettre leur opinion par des votes à bulletins secrets.

Mâles. Les 134 taureaux concurrents, répartis en 9 catégories dont l'une réservée aux mâles non inscrits au herd-book, comprenant des animaux nés en 1925, sauf 5 ayant de deux à quatre dents de remplacement et 3 ayant plus de quatre dents.

Les neuf *premiers prix* furent ainsi décernés : 2 à M. Touillon Louis, de Bragny-en-Charolles ; 1 à MM. Baudot frères, de Génelard ; 1 à M. Lamborot Francis, de Changy ; 1 à M. le général marquis de la Guiche, de St-Bonnet-de-Joux, ; 1 à M. Delorme-Ducarouge, de Rigny-sur-Arroux ; 1 à M. Labaune Francis, de Vindecy ; 1 à M. Emorine Jean, de Vaudebarrier, pour les mâles inscrits ; 1 à M. Fenéon Claude, de Martigny-le-Comte, pour les mâles non inscrits.

Le *prix d'honneur* réservé au meilleur des huit mâles inscrits ayant obtenu chacun un premier prix, fut remporté par le taureau « Emir » n° 10.636, né en février 1925 et appartenant à M. Touillon, déja lauréat du précédent concours et dont la réputation comme éleveur n'est plus à faire.

Trois *prix d'ensemble*, attribués aux plus beaux lots composés chacun de quatre taureaux inscrits, furent obtenus, le 1er par M. Touillon, le 2e par M. Lamborot, le 3e par M. le Général de la Guiche.

Femelles. Les 32 femelles présentées, qui comprenaient exclusivement des reproductrices inscrites au herd-book et nées de 1922 à 1925 inclus, étaient réparties suivant leur âge, en quatre catégories.

Les quatre *premiers prix* échurent à deux éleveurs : 2 à M. Léon Canel, de St-Bonnet-de-Cray, qui, bien que récemment venu à l'élevage s'impose de

gros sacrifices pour donner à son écurie le renom de celles qui comptent parmi les meilleures du département ; 2 à M. Farnier Pierre, de Versaugues, bien connu pour l'excellente qualité de ses reproductrices.

Du reste, le *prix d'honneur* décerné à M. Farnier pour sa vache « Canaille », n°15.904, née en 1925, ne peut que donner, s'il en est besoin, encore plus de réputation aux produits de cet éleveur.

Deux *prix d'ensemble* réservés aux meilleurs lots de quatre femelles, revinrent en toute justice, le 1er à M. Farnier ; le 2e à M. Canel.

Transactions. Les ventes de reproducteurs, commencées le 22 janvier à midi, à l'issue du classement, se poursuivirent très activement le lendemain pour se terminer dans la matinée du 24.

Bien que les femelles exposées soient conservées par leurs détenteurs pour la reproduction, une génisse née en avril 1925 et ayant obtenu le 4e prix de sa catégorie fut cependant vendue par son propriétaire, M. Brigaud, de Bragny-en-Charollais, à un éleveur du département. Ce fait mérite d'être signalé et il serait à souhaiter que des ventes plus nombreuses de femelles inscrites fussent pratiquées, car elles permettraient à certains éleveurs de pouvoir entrer au herd-book charollais dont ils ne font pas encore partie.

Si la vente des femelles reste l'exception, il est loin d'en être de même pour les mâles. Cette année, près de la moitié de ceux amenés au concours changèrent de propriétaires ; 58 en effet furent acquis par des éleveurs du département, 6 par des éleveurs de l'Allier et 2 par des éleveurs de la Loire.

Les prix pratiqués, très variables, oscillèrent entre 3.000 et 10.000 ; un jeune taureau né en mai 1925, dénommé « Empereur » n° 10.645, appartenant à M. Touillon et ayant obtenu le 1er prix de sa catégorie, fut même payé 12.200 francs par un éleveur réputé de l'Allier, M. de l'Estoille, de Neuilly-le-Réal.

* * *

En résumé, le Concours de Charolles de 1926 a montré que, grâce au labeur incessant, raisonné et tenace des éleveurs du département, la race bovine charollaise est maintenant poussée, dans sa région d'origine, à un haut degré de perfection. Du reste, les éleveurs des régions limitrophes l'ont déjà reconnu puisqu'ils viennent de plus en plus fréquemment s'approvisionner sur place en reproducteurs de choix. Toutefois, ces achats effectués à l'écurie, en fin d'année ordinairement, ont l'inconvénient de réduire d'autant l'effectif et par suite l'importance du concours.

Aussi, dans l'intérêt de ce dernier, il apparaît désirable d'en avancer la date au début de janvier afin que les animaux destinés à la vente comme reproducteurs soient conservés dans leurs écuries jusqu'à cette époque de l'année par leurs propriétaires qui, en les amenant ensuite au Concours, en trouveront certainement un meilleur prix. Ce serait non seulement travailler à leur avantage, mais contribuer pour une large part au succès complet du Concours de Charolles, à la bonne renommée de l'élevage de la région et à l'expansion sans cesse accrue de notre admirable bétail charollais.

C. Blin,
Directeur des Services agricoles
de Saône-et-Loire.

SUR L'EMPLOI EN CULTURE D'UN SEL ACIDE

ADDITIONNÉ AU PHOSPHATE TRICALCIQUE (1)

Dans une précédente note, nous avons exposé des résultats d'expériences de laboratoire ; nous avons poursuivi nos recherches vers le domaine de la

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture.

pratique, ce sont ces nouveaux résultats que nous croyons intéressant de publier.

Nous avons cherché à déterminer l'influence que pouvait exercer sur une récolte, le mode d'origine de l'acide phosphorique, la fumure azotée et potassique restant identique. Nos essais ont porté sur la culture du blé, de l'avoine (semés le 4 avril), des pommes de terre (plantées le 4 mai), des betteraves (semées le 5 mai). Les terrains d'expériences et témoins semblablement orientés, mesuraient 5 mètres carrés, ils ont reçu, quelle qu'en soit l'origine, la même dose d'acide phosphorique en sus de la fumure.

Les quantités de semences ou de plants par mètre carré ont été de 120 grammes pour le blé, 67 grammes pour l'avoine, 2 kilogrammes pour les pommes de terre et 25 grammes pour les graines de betteraves. Les fumures étaient de 700 grammes sur le blé, 500 grammes sur l'avoine, 1000 grammes sur les pommes de terre et 1000 grammes sur les betteraves.

Les récoltes ont donné :

Sur la parcelle sans acide phosphorique 1 kilogr. 340 de grains de blé et 4 kilogr. 150 de paille, 1 kilogr. 870 d'avoine avec 5 kilogr. 900 de paille, 12 kilogr. de pommes de terre ; 28 kilogr. de betteraves de densité 8° 3.

Avec 1 kilogramme du mélange phosphate bisulfate on a obtenu : 1 kilogr. 670 de grains de blé et 3 kilogr. 250 de paille ; 2 kilogr. 160 d'avoine et 5 kilogr. 700 de paille ; 12 kilogrammes de pommes de terre, 31 kilogr. 500 de betteraves de densité 8°1 (1).

Avec 700 grammes de superphosphate 14 p. 100 : 1 kilogr. 495 de grains de blé et 4 kilogr. 200 de paille, 1 kilogr. 928 d'avoine et 5 kilogr. 200 de daille, 16 kilogrammes de pommes de terre et 25 kilogrammes de betteraves de densité 8°.

Avec 700 grammes de phosphate 14 p. 100 : 1 kilogr. 465 de grains de blé et 4 kilogr. 250 de paille, 1 kilogr. 695 d'avoine et 5 kilogrammes de paille, 22 kilogrammes de pommes de terre et 24 kilogr. 500 de betteraves de densité 8° 1.

Avec 500 grammes de phosphate 20 p. 100 : 1 kilogr. 270 de grains de blé et 4 kilogr. 900 de paille, 1 kilogr. 785 d'avoine et 5 kilogr. 250 de paille, 23 kilogrammes de pommes de pommes de terre et 24 kilogrammes de betteraves de densité 8° 1.

Avec 250 grammes de précipité d'os 40 p. 100 : 1 kilogr. 360 de grains de blé et 4 kilogr. 500 de paille, 1 kilogr. 775 d'avoine et 5 kilogrammes de paille, 24 kilogrammes de pommes de terre et 32 kilogr. 500 de betteraves de densité 8° 3.

On remarque que pour tous les cas, sauf pour celui de la pomme de terre, les résultats sont pratiquement en faveur du mélange *phosphate-bisulfate* sur lequel nous avions précédemment attiré l'attention.

Dans le cas du blé, on peut objecter que l'essai avec le mélange est précisément celui qui fournit le moins de paille, mais nous nous sommes particulièrement attachés à la récolte du grain, étant donné son prix.

Avec 500 grammes de superphosphate 18. p. 100 : Dans le cas de la betterave, l'avantage en faveur du précipité d'os n'est qu'apparent, car il ne faut

(1) Ce mélange phosphate et bisulfate était constitué en parties égales par du bisulfate du commerce (dosant en acide sulfurique 28. 9 p. 100 et du phosphate agricole (dosant en acide phosphorique 20 p. 100). La fumure se composait de 9 p. 100 de potasse pure provenant des sylvinites d'Alsace et 9. p. 100 d'azote, comprenant par tiers : azote nitrique, ammoniacal et organique du sang.

pas oublier que cet engrais atteint un prix environ quatre fois plus élevé que celui du mélange : phosphate-bisulfate.

Toutes cultures ont été faites sans soins particuliers et en se rapprochant le plus possible de la pratique courante. Quant à l'apport de sels de soude qui pourrait faire naître des objections pour l'application en grand de la méthode que nous préconisons, il ne semble pas avoir eu d'action nuisible.

Le prix du mélange phosphate-bisulfate est de 15 francs les 200 kilogrammes, correspondant à 20 kilogrammes d'acide phosphorique. (Phosphate 10 francs pour 100 kilogrammes, bisulfate 5 francs pour 100 kilogrammes.)

Comme conclusion, nous nous croyons autorisés à faire ressortir l'avantage d'une fumure rationnelle en engrais complet contenant l'azote sous les trois formes, l'acide phosphorique et la potasse, et celui de l'emploi du mélange *phosphate-bisulfate*. Ce mélange permet en effet l'utilisation facile des phosphates de bas titre, tels que ceux de l'Aisne et de la Somme, et de constituer ainsi une source d'acide phosphorique assimilable d'un prix de revient peu élevé.

M. Fouassier et J. Lhomme.

DE L'EMPLOI DU NITRATE DE CHAUX EN FOREZ

Nous suivons, dans le centre de la France, une maladie nouvelle grave de la pomme de terre, le *flétrissement parasitaire*, dont le symptôme le plus apparent se traduit par un dessèchement hâtif des pieds, sitôt après la floraison.

L'affection sévit depuis quatre ans dans la plupart des régions basses et sur les coteaux, au grand désespoir des cultivateurs, dont elle anéantit le tiers, parfois la moitié de la récolte.

Or, d'après nos essais antérieurs, l'emploi d'une forte fumure organique complétée par du nitrate de soude avait pour effet de réduire, dans une certaine mesure, les dommages. Nous avons voulu étudier parallèlement, en 1925, l'action du nitrate de chaux, que nous avons aussi essayé sur quelques parcelles de céréales dans la région de Saint-Bonnet-le-Château (Loire), où il était inconnu jusqu'ici. Voici, brièvement résumés, les résultats de ces essais pour deux communes.

1°) *Commune de Nollieux* (Loire)

Coteaux : altitude 510 m. ; terrains porphyriques, légers, pauvres en chaux ; zone à flétrissement de la pomme de terre.

Deux essais sur pommes de terre chez M. Barge Guillaume, cultivateur ; semences prélevées intentionnellement sur des récoltes à flétrissement en 1924.

I. — Avec la variété *Fin de Siècle*.

Témoin sans engrais.	9.000	kgs tubercules à l'ha.
Avec 200 kgs nitrate de chaux.....	11.500	— —
Avec 400 kgs nitrate de chaux.....	14.500	— —

II. — Avec la variété *Violette du Forez.*

Dispositif et résultats analogues.

Avec 200 kgs nitrate de chaux, excédent de..... 2.500 kgs à l'ha.
Avec 400 kgs nitrate de chaux, excédent de..... 5.300 —

L'année a été défavorable, néanmoins la commune de Nollieux a bénéficié, en été, de quelques pluies d'orage qui ont fait le plus grand bien à la végétation.

Dans les deux essais, le nitrate de chaux a diminué le pourcentage des pieds flétris et limité les dégâts de la maladie.

2°) *Commune de Merle* (Loire)

Monts du Forez : altitude 860 m.; terrains granitiques, pauvres en chaux ; région sans flétrissement de la pomme de terre.

Quatre essais chez M. Bourgin Pierre-Marie, cultivateur, dont deux sur pommes de terre, un sur céréales d'automne, un sur céréales de printemps.

A Merle, les circonstances atmosphériques ont été très favorables aux céréales d'automne, à cause des pluies torrentielles de mai, peu propices aux céréales de printemps, nettement défavorables à la pomme de terre (sécheresse excessive de l'été, gelée précoce du feuillage le 8 septembre).

I. — Essai avec la pomme de terre *Great-Scot.*

Témoin..... ..... 12.000 kgs de tubercules à l'ha.
Avec 200 kgs nitrate de chaux ..... 15.500 — —

II. — Essai avec la pomme de terre *Violette du Forez.*

Témoin ..... 14.000 kgs à l'ha.
Avec 200 kgs nitrate de chaux..... 16.000 —

A noter que dans le premier essai le nitrate de soude employé aux mêmes doses s'est montré très légèrement inférieur au nitrate de chaux et dans le second, placé dans un autre terrain, il s'est montré au contraire un peu supérieur.

III. — Essai sur seigle commun d'automne.

200 kgs de nitrate de chaux employés en couverture en mars ont donné un excédent de 350 kgs de grain et 800 kgs de paille.

Parcelle nitratée à tiges plus fortes, plus hautes, épis plus longs, tallage favorisé ; pas de verse.

IV. — Essai sur avoine de printemps.

Avec la même dose d'engrais que ci-dessus, l'excédent à l'hectare a été de 550 kgs de grain et 6 quintaux de paille.

Le nitrate de soude a produit une augmentation de paille et de grain un eu supérieure.

Cl. Perret,
Directeur de la Station de Sélection des pommes de terre de Merle (Loire).

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Légion d'honneur. — Ont été promus au Grade d'Officier :

MM. Bénévent (Henri-Marie-Eugène), chef de bureau au Ministère de l'Agriculture. — Marthe (Julien-Edouard), chef de bureau au Ministère de l'Agriculture.

Septième Congrès National de l'Agriculture Française. — Compte rendu des travaux (à la Confédération Nationale des Associations Agricoles, 39, rue d'Amsterdam, Paris VIII[e]. — Un volume de 388 pages, franco 12 francs).

Le Compte rendu du Congrès, qui s'est tenu à Rouen du 13 au 16 mai dernier vient de paraître. Nous ne pouvons manquer de signaler cette publication à nos lecteurs. On sait quel intérêt présente les Congrès Nationaux. Celui de 1925, où ont été étudiés l'entente des coopératives de production et des coopératives de consommation, la question du logement rural, l'égalité douanière et les interdictions d'exportation, l'importation de viandes frigorifiées, les baux à échelle mobile d'après le cours du blé, l'indemnité au fermier sortant, la révision des évaluations cadastrales, ne le cède en rien aux précédents. Mais il comporte, en outre, une étude détaillée des problèmes que pose l'école rurale, programmes spéciaux, formation des instituteurs ruraux à l'école normale, règles d'avancement pour les instituteurs des villages, enseignement post-scolaire, etc...

Concours Général des Reproducteurs à Paris en 1926. — *Vente Publique des Reproducteurs des espèces Bovine et Ovine.* — Une vente aux enchères publiques aura lieu pendant le concours général des Animaux reproducteurs, au Palais des Expositions, le Samedi 20 Mars 1926, à 14 h. 30.

Cette vente comprendra les *taureaux, génisses et vaches inscrits au Herd-Book* de leur race et les *reproducteurs ovins inscrits à un Flock-Book.*

Un catalogue des animaux mis en vente sera publié ; les exposants qui désirent faire inscrire leurs animaux sur ce catalogue devront adresser au Ministère de l'Agriculture, le 15 Janvier 1926 au plus tard, pour chaque animal, les renseignements ci-après :

1° la date de naissance.
2° le numéro d'inscription au Livre Généalogique.
3° l'ascendance (père et mère et, s'il y a lieu, autres ascendants).
4° les prix obtenus précédemment par le sujet et ses ascendants.
5° tous renseignements complémentaires de nature à intéresser les acheteurs éventuels (résultats du Contrôle laitier, entre autres).

Les commissaires-priseurs chargés de cette vente percevront un pourcentage à un taux réduit et se décomposant de la manière suivante :

Droit de vente	2 o/o
Enregistrement	3 o/o
Divers	1 o/o

Ce taux pourrait être augmenté si l'enregistrement était supérieur à 3 o/o.

Enfin, en cas de rachat par les propriétaires vendeurs, ces derniers n'auraient qu'à payer 2 o/o pour tous frais.

Tous renseignements complémentaires seront fournis par l'Office Français d'Elevage, 24, Rue de Londres, Paris IX^e^, qui tient à la disposition des intéressés pour leur donner toutes indications utiles concernant cette vente.

BIBLIOGRAPHIE

Le vin et la Religion, par M. Raymond Brunet, Ingénieur agronome, Professeur d'œnologie à l'Ecole Supérieure de Commerce de Paris. — En vente Librairie Agricole, 26, rue Jacob, Paris (6^e^). — Prix franco, 4 fr. 50.

Les Messieurs « secs » exagèrent. Ne voilà-t-il pas qu'ils font imprimer une Bible... sèche, dans laquelle le mot vin est partout remplacé par le mot : raisin. Mais ces Messieurs « secs » comptaient sans notre distingué œnologue M. Raymond Brunet, sans sa plume alerte et avisée. Du tac au tac, M. Raymond Brunet répond avec preuves à l'appui que toutes les religions ont un véritable culte — c'est le cas de le dire — pour le vin. Cela est écrit dans un livre où l'esprit va de pair avec l'érudition.

Cet ouvrage de propagande en faveur du vin a été honoré de grosses souscriptions de la part des grands syndicats, de sorte que c'est seulement le dixième mille qui a été mis en librairie, ce qui constitue un gros succès.

Voici la table des matières de ce volume de propagande en faveur du vin : Préface — Les Religions païennes — La Religion bacchique — La Religion mahométane — La Religion israélite — La Religion chrétienne : Les bonnes vendanges sont considérées comme une félicité ; Louanges au vin ; Les paraboles ; La vigne est le Royaume de Dieu et le vin est le sang du Sauveur — La Religion catholique — Saint Vincent, patron des vignerons — Les Principes de l'Eglise et le vin — Les Congrégations religieuses et le vin — L'art religieux et le vin — La Religion protestante — Conclusion.

CHEMIN DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MEDITERRANEE

Les Sports d'hiver en Savoie
Billets d'aller et retour spéciaux

Pour faciliter les relations avec les stations des sports d'hiver de la Savoie, il est délivré jusqu'au 15 mars 1926 des billets d'aller et retour spéciaux :

Au départ des gares de Paris, Dijon-Ville, Lyon-Perrache, Marseille-St-Charles, St-Etienne-Chateaucreux, Grenoble, Chambéry, Aix-les-Bains, Mt-Revard, Annecy, Genève-Eaux-Vives, pour Chamonix-Mt Blanc, St-Gervais-Le-Fayet, Sallanches-Combloux (Mégève-d'Arbois.).

Au départ des gares de Paris, Dijon-Ville, Lyon-Perrache, Marseille-St-Charles, St-Etienne-Chateaucreux, Grenoble, Annecy et Genève-Cornavin, pour Aix-les-Bains-Mt-Revard.

Ces billets sont valables 15 jours (dimanches et fêtes compris) et peuvent être prolongés deux fois de 8 jours moyennant supplément.

Les porteurs de billets pour Chamonix-Mt-Blanc, St-Gervais et Sallanches-Combloux peuvent à l'aller ou au retour, s'arrêter à Aix-les-Bains pour se rendre au Revard.

En outre, les voyageurs munis de billets d'aller et retour de Paris pour Aix-les-Bains peuvent revenir par Chamonix, St-Gervais ou Sallanches-Combloux en payant un supplément à la gare d'Aix-les-Bains.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Assez peu de reventes de gros à gros ont été effectuées sur place pendant la dernière huitaine, et les quantités de vins reçus pour être vendus à leur arrivée sur gare ont été très réduites. Par contre, quelques demandes à la propriété, en réassortiment, par le commerce parisien se sont encore produites, et les prix pratiqués pour ces vins, rendus sur place, sont demeurés très fermes. Ainsi, on a payé, dans les Entrepôts, des vins rouges du Midi de 7°5 à 8° de 78 à 84 fr.; des 8°5 à 9° de 86 à 92 fr.; des 9° à 10° de 94 à 102 fr. Des vins courants de la Dordogne 8° ont été traités de 85 à 88 fr. Des Algérie, faisant 10°5 à 11°, ont été offerts de 112 à 120 fr.; des 11°5 à 12, de 122 à 128 fr. En vins blancs ordinaires d'origine diverses, on a payé de 88 à 90 fr. pour des 8°; des provenances du Bordelais 9°, l'ont été de 105 à 110 fr.; des Algérie 10° 115 fr.; 11° de 125 à 128 fr. Enfin quelques lots de vins d'Espagne blancs, 11°5 à 12°, ont vu les prix de 132 à 135 fr.; il n'est pas question en ce moment de vins rouges de ce pays, pas plus que de rouges ou blancs de Portugal ou d'Italie. Tous les prix ci-dessus pour l'hecto nu, et sur gares de Paris. La note du *Marché aux Vins* est ainsi conçue :

Le mouvement des affaires reste assez actif, soutenu par la fermeté signalée aux vignobles; les vins de degrés élevés continuent à être demandés aussi bien rouges que blancs.

Les demandes des détaillants sont assez normales, sans emballement cependant. Dans Paris, on voit, suivant vendeurs et quartiers, les vins rouges affichés, soit 1 fr. 20 la bouteille, soit 1,30 ou 1,35 le litre pour des 8°; 1,40 le litre pour des 8°5; 1,35 la bouteille ou 1,50 le litre pour des 9°; ou encore de 1,50 à 1,75 le litre pour des 10°. Des vins blancs 9° sont offerts à 1 fr. 75 le litre.

LANGUEDOC. — La hausse continu.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 1er févr.	Cours du 8 févr.
7 à 8°.....	»	»	»
8 à 9°.....	43	logé	logé
9 à 10°.....	à	7 francs le degré	7,25 à 7 fr. 75 le
10 à 11°.....	55	»	degré
11 à ».....	»	»	»
Costières.....	5,50 à 6 fr. le d.	7 ft. 50 le d.	7,50 à 7 fr. 75 le d.
Rosé, paillet, gris.....	5,50 à 5 fr. 75 le d.	7,50 à 7 fr. 75 le d.	7,50 à 7 fr. 75 le d.
Blanc Bourret.....		7 fr. 75 le degré	7 fr. 75 le degré
Blanc Picpoul.....			

— La cave coopérative de Crespian-Montmirat (Gard), a vendu le 28 janvier, 300 hectolitres de vin rouge, titrant 8°7, au prix de 63 fr. l'hectolitre.

Le tout hectolitre nu, pris sur place.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier*.

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 2 février	Cours du 9 février
8°.....	43	»	»
9°.....	à	8°.— 55	8°. — 60
10°.....	62	à à	à à
11°.....	»	11°. — 84	11°. — 85
Rosé.....	5,50 à 6 fr. 25 le d.	7,75 à 8 fr. le d.	7,75 à 8 fr. le d.
Blanc.....	6,25 à 7 fr. le deg.	8,50 à 9 fr. le d.	8,50 à 9 fr. le d.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 3 février 1926.

Vins rouge courant de 8 à 11 degrés l'hecto, de 60 à 85 fr.; rosé, le degré, de 7 fr. 50 à 8 fr.; blanc, le degré 8 fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Algérie rouge 11 à 12 degrés 8 à 8 fr. 50

Algérie rosé, 8 fr. à 8 fr. 50.

Vins d'Espagne, mistelle blanche, pas d'affaires.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 29 janv.	Cours du 5 févr.
		logé	logé
7 à 8°.....	»	7 à 7 fr. 25 le d.	7,25 à 7 fr. 50
8 à 9°.....	45 à 48		le degré
9 à 10°.....	49 à 52		
10 à 12°.....	55 à 60		
Vins rosés.....	»	7,50 à 7 fr. 75 le d.	7,25 à 8 fr. le d.
Vins blancs.....	»	8 à 9 fr. le d.	8,25 à 9 fr. le d.

— On nous signale les ventes suivantes : en rouges, il a été traité cave G., à Bessan 3.000 hectos 9°3, à 71 fr.; partie de B., à Vias 8°9, à 70 fr., cave la C., près Béziers 8°9, à 70 fr.

En rosés : cave de F., à Florensac, 1800 hectos, 9°9, à 80 fr.

Pour la distillerie, quelques parties de vin rouge à 7 fr. 40.

En somme, pour les vins rosés, le prix de 8 fr. le degré est légèrement dépassé, ainsi que pour les rouges de bonne qualité, à haut degré.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 7 février.— Vins rouges 1925, de 9 à 12 degrés à 7 fr. 50 à 8 fr. le degré en logé avec appellation d'origine Minervois.

La cave coopérative d'Olonzac (Hérault), a vendu le 30 janvier, 400 hectolitres de vin rouge titrant 10 degrés, au prix de 75 fr. l'hectolitre.

Aude. — Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 28 janv.	Cours du 4 févr.
7 à 8°.....	»	8° et au-dessus	7°. — 7 fr. 50
8 à 9°.....	42 à 46	7 fr. 25 à 7 fr. 50	à
9 à 10°.....	45 à 48	de 11° et au-dessus	12°. — 8 fr.
10 à 11°.....	48 à 52	7,25 à 7 fr. 50 le d.	le degré
11° et au-dessus.....	55 à 60		

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 6 février 1926 : Vins de la récolte de 1925 :

Vins rouges de 8 à 12 degrés, de 60 à 100 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

Lézignan (Aude). – Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1925 :

Minervois, de 9 à 10 degrés, de 7.25 f. à 7.50 le degré en logés ; de 11 degrés et au-dessus de 7 fr. 50 à 8 fr. le degré logé.

Corbière de 10 degrés, et au-dessusde 7.50 à 8 fr. le degré.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 30 janv.	Cours du 6 févr.
		logé	logé
7 à 8°.....	»	7 à 7 fr. 25 le deg.	7 à 7 fr. 50 le degré
8 à 9°.....	44 à 47	non logé	
9 à 10°.....	47 à 51	6,75 à 7 fr. le d.	
10 à 11°.....	51 à 56	Blanc de blanc	
11 à 12°.....	56 à 62	8 fr. 50 le degré	
12 à 13°.....	»		

De l'Agriculture du Centre. — Dans la région de *Contres*, quelques transactions se sont effectuées sur la base de 11 fr. le degré. Les affaires paraissent vouloir reprendre.

A Thésée, on observe également une certaine activité. Des vins blancs titrant 8 degrés environ, ont été faits 10 fr. et 10 fr. 50 le degré. En rouges, aucune vente n'est signalée.

A Tavers (Loiret), plusieurs vignerons ont fait affaire à 230 la pièce ; les vins, dans cette commune font de 7° à 7°5. Les prix pratiqués à Baule, Vernon, Beaugency seraient un peu supérieurs à celui-là.

Dans l'*Yonne* (région d'Auxerre) la feuillette de 136 l. est vendue de 100 à 110 fr. pour le rouge, de 110 à 130 fr. pour le blanc.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 3 février. — Région : rouge, de 8 à 9 degrés, 58 à 65 fr.; de 9 à 10 degrés, de 65 à 72 fr.; de 10 à 11 degrés, de 72 à 80 fr.; vins rosé : à 7 fr. 50 le degré ; blanc 8 fr. 25 à 8 fr. 50 le degré.

Suivant qualité, couleur et éloignement de la cave ; pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 1er choix, de 95 à 102 fr. l'hecto 11 à 12 degrés, de 102 à 116 fr. l'hecto.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

Gironde. — **Bordeaux.** — Les prix restent sans changement. On cote les vins ordinaires rouges de 700 à 850 francs le tonneau nu et les vins blancs de 900 à 1.200 francs selon qualité.

Dordogne. — **Eymet.** Vins rouges 65 à 75 fr.; blancs de 80 à 100 francs le degré-tonneau de 900 litres suivant grosseur, degré et qualité.

Marne. — **Chalons-sur-Marne.** — Il reste fort peu de vins à vendre à la propriété d'après le *Vigneron de la Champagne*, dans la montagne de Reims, de même que la côte d'Avize. Dans la vallée de la Marne, on a vendu encore quelques cuvées à des prix variant de 925 à 975 francs la pièce.

Bourgogne. — **Nolay.** — En vins ordinaires, on a payé de 130 à 160 fr. la pièce en vins de plaine et de 170 à 195 fr. pour les vins de côteaux. En vins supérieurs, les prix sont très variables suivant la qualité et les conditions d'enlèvement.

Algérie. — **Alger.** — Du 30 janvier 1926.

Vin rouge :

Vins rouges extra, le degré 8 à 9 fr. 25
1er choix, 11 à 12°, le degré, 7 fr. 50 à 7 fr. 75.
Autres qualités, le degré, 7 fr. 25 à 7 fr. 50.
Distillerie, enlèvement immédiat propriété, le degré, à 6 fr. 75.

Vin blanc :

De raisins rouges, de 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré.
De raisins blancs, de 7 fr. 50 à 8 fr. le degré.
Nus, quai Alger.

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 630 à 635 fr. les 100° ; eaux-de-vie de marc à 52°, 365 à »»» fr.; rectifié de 95 à 97°, les 100°, 830 à »»» francs, pris à la distillerie, tous frais en sus.

Béziers. — Trois-six de vin 86°, de 625 à 630 fr. ; eau-de-vie de vin de Béziers, 52°, 455 à 460 fr. ; trois-six de marc, 86 degrés, de 610 à 615 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 365 à 370 fr.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 610 à 615 fr. ; 3/6 de marc, 560 à 570 fr. ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 355 à 365 fr.

Narbonne. — 3/6 de vin 86°, de 635 fr. les 100 degrés ; trois-six de marc, 86°, 610 fr., l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur tous frais en sus.

Eau-de-vie de vin, 52 degrés, 390 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 370 fr.

Perpignan. — Alcool de vins, 700 fr. l'hecto les 86 degrés.

Alger. — 3/6 de marc, 660 à 570 fr.

TARTRES

Montpellier. — Crème de tartre, 620 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 1 fr. 90 à 2 fr. 25 pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 50, pris à la propriété.

Bordeaux. — Lies : cristallisation (rend. en bitartrate de potasse), 20 o/o, 2 fr. 30 ; 25 o/o, 2.25 ; 30 o/o, 2.30 ; 35 o/o, 2.35 »/» ; 40 o/o, 2.40 le degré.

Lies. — Acidité (acide tartrique total), 20 o/o, 2.50 ; 25 o/o, 2.60 ; 30 o/o, 2,70 le degré.

Tartres. — Cristallisation (rendement en bitartrate de potasse : 60 o/o, 3,50 le degré ; 65 olo, 3,60 ; 70 olo, 3,67 ; 75 olo, 3,75 ; 80 olo, 3,90 le degré.

Tartres. — Acidité (acide tartrique total) : 50 olo, 4,00 le degré ; 55 olo, 4,10 ; 60 olo, 4,20 ; 65 olo, 4,30 ; 70 olo, 4,40 le degré.

Crème de tartres. — 90 olo, 1er blanc, 740 fr. les 100 kilos ; 95 olo, 800 les 100 kilos ; 98 olo, 920 fr. les 100 kilos.

Acide tartrique. — Disponible, 1er blanc, 1.340 fr. les 100 kilos ; livrable, »»»» fr. les 100 kilos.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 9 février 1926.

	février	mars	mai-juin
	—	—	—
Blé	147,75 A.	148,25 A.	151,75 A.
Seigle.....	104 N.	106 N.	107 N.
Avoine noire.	109,50 à 110	112,50 V.	116 A.
Avoine.....	107 N.	107 N.	111 N.

Alger. — Blé tendre colon (Hauts-Plateaux), 167 à 169 fr. les 100 kilos ; Blé tendre colon français, de 153 à 155 fr. ; Blé dur colon supérieur, de 168 à 170 fr. ; Blé dur colon, toutes provenances, nominal, de 164 à 166 fr. ; Orge colon, 94 à 96 fr. ; Avoine, 100 à 102 fr. ; Fèves, féveroles, 130 à 132 fr.

Marché ferme.

Le Gérant : **G. Fournera.**

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 31 Janvier 1926 au Samedi 6 Février 1926

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1926		1925		1926	1925	1926		1925		1926	1925
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche	11	5	11	4	3	»	12	5	9	4	1	2
Lundi	11	10	9	9	6	»	8	6	7	1	1	»
Mardi	14	9	9	2	2	»	10	6	8	1	6	»
Mercredi	11	5	9	3	6	»	11	5	8	4	7.1	2.5
Jeudi	10	6	11	—2	3	»	13	6	10	3	2.3	»
Vendredi	»	»	12	6	»	»	»	»	10	1	»	»
Samedi	16	10	8	3	1	5	17	8	8	3	»	7.5
Total	435	206	379	133	162.7	96.4	323	80	277	35	119.5	69 .5
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche	9	»	»	»	7	1	12	4	11	5	»	»
Lundi	11	10	»	»	4	12	»	4	8	—3	»	»
Mardi	14	10	»	»	3.1	»	12	5	5	—3	»	»
Mercredi	8	9	»	»	6	»	»	6	6	1	»	«
Jeudi	10	10	»	»	7	»	11	5	9	1	«	«
Vendredi	»	»	«	»	»	»	»	»	12	—2	»	»
Samedi	14	11	»	»	6	2	19	0	11	2	»	2
Total	243	159	62	33	155.6	106.8	176	82	296	—18	»	55
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche	11	8	11	1	»	»	11	5	11	2	1	0.4
Lundi	13	8	8	—8	0.8	0 .1	12	8	10	—2	3	0.2
Mardi	14	8	6	»	»	»	12	11	8	»	1	8
Mercredi	19	9	5	—4	»	»	16	9	8	—1	»	2
Jeudi	»	»	»	—6	»	»	15	5	11	—1	5	1
Vendredi	»	»	»	—2	»	»	»	»	5	—4	»	»
Samedi	20	9	13	—1	»	»	13	10	13	3	»	»
Total	408	127	350	—47	21.7	4.1	361	102	318	—8	95.7	44.
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche	18	8	19	7	7	1	14	6	12	1	6	»
Lundi	14	9	13	—3	3.3	1	15	8	13	3	»	»
Mardi	20	9	10	—2	0.6	»	16	14	13	—2	»	»
Mercredi	20	9	10	—1	3.2	»	19	13	12	—3	»	»
Jeudi	11	7	10	—2	7	»	15	3	16	—2	1	»
Vendredi	»	»	14	—1	»	»	»	»	»	0	»	»
Samedi	18	»	10	2	5	3	22	9	16	3	»	»
Total	384	218	438	76	131.1	55.6	340	159	376	82	38.3	23.8
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche	18	6	14	2	2	»	14.9	4.5	15 5	0.2	»	»
Lundi	19	9	13	—1	»	0.6	12.9	8.1	12.9	0.3	0.3	»
Mardi	18	10	10	—3	»	»	14.9	9.9	13.7	0.2	1.7	»
Mercredi	23	9	11	—2	8	»	13.5	11.2	14.9	—1.9	5.0	»
Jeudi	18	8	»	—3	»	»	13.2	5.1	16.3	1.5	0.3	»
Vendredi	»	»	16	—3	»	»	16.9	4.3	14.6	0.3	»	»
Samedi	17	11	17	2	»	»	12 8	7.5	12.5	1.2	11.5	»
Total	559	163	517	20	95.7	25.2	619.9	206.1	648.2	115.7	33.5	33.1
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche	15	6	17	7	»	»	»	»	13	8	»	»
Lundi	13	8	16	7	»	»	18	»	14	9	»	»
Mardi	15	»	13	4	»	»	19	16	18	9	»	»
Mercredi	23	8	16	7	«	»	20	17	16	10	»	2
Jeudi	14	3	16	2	«	»	16	»	15	9	»	»
Vendredi	»	»	20	0	»	»	»	»	14	9	»	»
Samedi	19	8	15	2	»	»	24	16	15	7	»	»
Total	363	240	659	109	48.7	10.9	423	271	637	365	»	10.2

Observations. — Hiver

VIGNES AMÉRICAINES

Viticulteurs ! n'oubliez pas qu'aux **Pépinières Girault** vous trouverez les plus beaux plants de vigne, avec authenticité et sélection rigoureusement garanties.
Pépinières Méridionales à **Caromb, Monteux, Sablet** (Vaucluse).

ADRESSER CORRESPONDANCE :

Établissements EUGÈNE GIRAULT 05 *Maison de confiance*

Pépiniériste-Viticulteur, **JAUNAY-CLAN** (Vienne) TÉL. N°s 3 et 0.25

Exposition Nle Paris 1911 : 1er Prix Médaille d'or. — Hors Concours. — Membre du Jury.

80 hectares vignobles et pépinières.

Plants greffés des meilleures variétés. — Producteurs directs recommandés, vastes champs de pieds-mères, champs d'expériences. — Prix modérés. Commandes et expéditions soignées.

Demandez Catalogue.

Viticulteurs !

Nous rappelons que les adhésifs sont de plus en plus employés dans toutes les bouillies cupriques.

Voulez-vous ***RÉDUIRE les frais de traitements de vos vignes,*** le nombre des arrosages, et les quantités de cuivre employées, en assurant aux traitements cupriques une efficacité certaine et durable ?

Il suffit d'ajouter dans vos bouillies de toutes formules de

l'Adhésif Jacquemin

(de beaucoup le meilleur marché de tous), pour en augmenter l'adhérence, et coller le cuivre sur la feuille. Il rend les bouillies BLEUES et résistantes aux pluies.

Demandez renseignements gratuits, prix et références

à l'**Institut de Recherches G. JACQUEMIN**

à MALZÉVILLE près NANCY

EXPOSITION PASTEUR. STRASBOURG 1923 — Hors concours, Membre du Jury.

PYRATOXYL

Insecticide d'hiver mouillant, Radical contre :

Pyrale, Mortalité des Souches

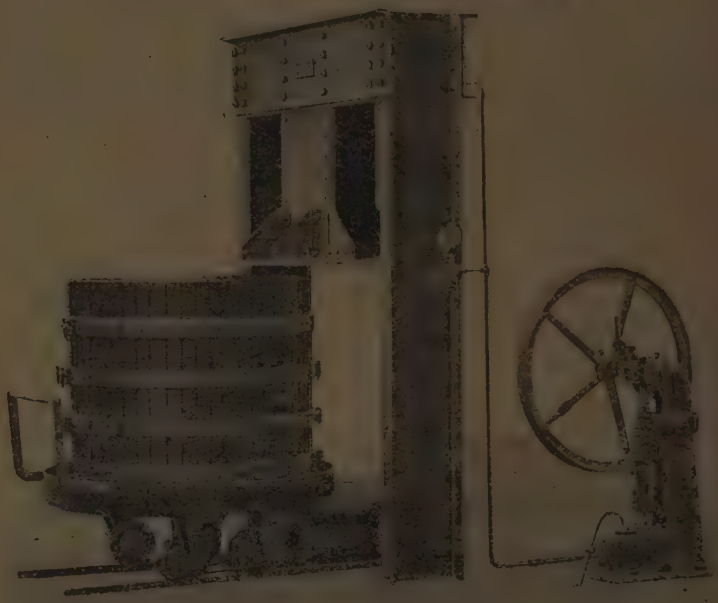
NOTICE GRATUITE

Laboratoires LARROCHE & Cie, 7, Rue Romiguières

TOULOUSE

PRESSOIR HYDRAULIQUE

BREVETÉ EN FRANCE **COQ** ET A L'ÉTRANGER



TYPE-EXPORTATION

Construction entièrement en Acier

Pompe de compression brevetée S. G. D. G. à course automatiquement décroissante.

Force exigée pour la marche au moteur : 1/4 de cheval

Notre pompe de compression brevetée universellement appréciée peut être vendue séparément pour actionner des pressoirs d'autres marques

DEVIS, RENSEIGNEMENTS et RÉFÉRENCES SUR DEMANDE

Maison fondée en 1816 — **Victor COQ** — Reg. Com. Aix. N° 1417

CÉLESTIN COQ & Cie SUCCESSEURS

Agence à BEZIERS
31, Avenue Maréchal-Foch

Ingénieurs-Constructeurs

Succursale à Alger
3, rue Arago

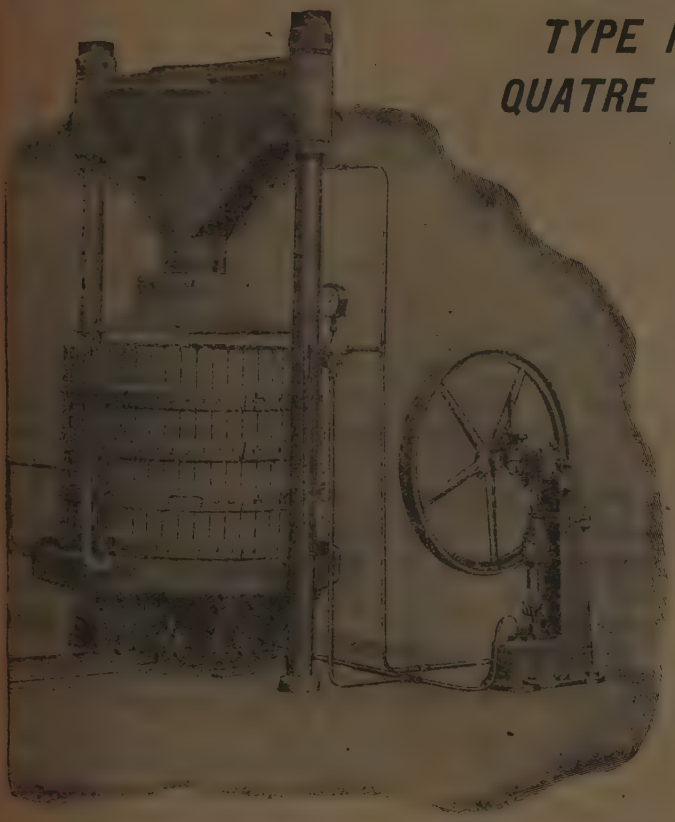
AIX-EN-PROVENCE

PRESSOIR HYDRAULIQUE

BREVETÉ EN FRANCE

COQ

ET A L'ÉTRANGER



TYPE NORMAL
QUATRE MODELES

PRESSOIR N° 1
Diamètre des claies
1m,20

PRESSOIR N° 2
Diamètre des claies
1m,10

PRESSOIR N° 3
Diamètre des claies
0m,90

PRESSOIR N° 4
Diamètre des claies
0m,60

Pompe de compression brevetée S. G. D. G. à course automatiquement décroissante.

FORCE EXIGÉE pour la **MARCHE** au **MOTEUR : 1/4 DE CHEVAL**

DEVIS, RENSEIGNEMENTS et RÉFÉRENCES SUR DEMANDE

Maison fondée en 1816

Victor COQ

Reg. Com. Aix, N° 1417

CÉLESTIN COQ & Cie SUCCESSEURS

Agence à BEZIERS
31, Avenue Maréchal-Foch

Ingénieurs-Constructeurs

Succursale à ALGER
3, rue Arago

AIX-EN-PROVENCE

Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles
AU CAPITAL DE QUATRE MILLIONS
Siège Social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V^e^)
USINE à BEAUCAIRE (Gard)
R. du C. Paris, n.° 45,079.

Traitements d'Hiver de la Vigne

contre APOPLEXIE, FOLLETAGE, PYRALE

Pyralumnol

Le seul produit à base de sels arsenico-aluminiques;
Le seul produit à efficacité prolongée, à action durable.

Notices et Renseignements sur demande

Direction Commerciale : P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIER

Pour vos Poules :

Aliment complet pour Pondeuses . . 105 fr.

COMPOSITION GARANTIE :
Poudre de viande — Farine de riz — Son de blé
Farine d'avoine. — Far. d'orge — Farine de maïs
Far. de luzerne. — Phoscarbone — Poudre d'os
Sel..... — Soufre..... — Charbon de bois

Provende pour Poussins..... 145 fr.

COMPOSITION GARANTIE :
Farine de viande — Farine de riz — Farine de Manioc
Farine d'avoine. — Far. de luzer. — Son de blé
Phoscarbone.... — Farine d os — Sel
Soufre..... — Charbon de bois

Phoscarbone..... 30 fr.

Meilleur et moins cher que la coquille d'huître.
Mélange de phosphate et de carbonate de chaux.
Active la croissance. — Prévient la diarrhée.

(*Prix pour 100 k^s^, sacs perdus, gare départ.*)

Élevage du Château d'Agay
AGAY (Var).

Maison J.-M. SENAT
Engrais et Produits chimiques
BUCHE & VIDAL
Successeurs
14 et 16, rue Chanzy
NARBONNE-AUDE

SOUFRES
SULFATES DE CUIVRE
BOUILLIES

Téléphone 1.63 R. C. Narbonne, 5577

VITICULTEURS-AGRICULTEURS

Malgré le Mildiou, la Cochylis, **sans sulfatage**, assurez-vous une récolte de bon vin de 12^e^ *en plantant les vignes sélectionnées 4.486, 5.409, 5.213, 6.468, 1.000. 4.643, 5.656, 6.905, 8.243, etc.*, qui assurent une récolte la 2^e^ année. Vignes de cuve et de table. Rosiers, Arbres fruitiers. Demandez brochure illustrée 70 pages franco, *Un quart de siècle en Viticulture nouvelle* à

MACLET-BOTTON
Spécialiste Hybrideur
Villefranche-en-Beaujolais (Rhône)

NOURRISSEZ VOS SOUCHES

Pour que vos souches portent au moment de la vendange des grappes abondantes et grasses, il faut leur donner la "nourriture" dont elles ont besoin et qu'elles ne trouvent pas dans le sol. Le

VIGOR

"engraisse" la vigne et vous assure de plus fructueuses vendanges.

LA LITTORALE

BÉZIERS (Hérault)

Dam

L'Hiver aux Pyrénées

FONT-ROMEU (Pyrénées-Orientales).

Incomparable station climatique d'hiver. *Le Grand Hôtel* (1800 mètres d'altitude). Saison d'hiver : 20 décembre à mars.

Sports d'hiver : Ski, bobsleihg, luge, traineau, skijoring, patinage, hockey, curling.

LUCHON-SUPERBAGNÈRES (Haute-Garonne).

La grande station des Sports d'hiver. *L'Hôtel de Superbagnères* (1800 mètres d'altitude) relié à Luchon par un chemin de fer électrique à crémaillère. Saison d'hiver : 20 décembre à mars.

Sports d'hiver : Ski, bobsleigh, luge, traineau, patinage, hockey, curling.

(Remontée mécanique des sportsmen et de leurs appareils par le chemin de fer à crémaillière).

Dans ces deux Hôtels :

Prix de pension (pour un séjour minimum de 7 jours) : à partir de 65 fr. (Impôts non compris

Arrangements pour Familles

Prix spéciaux au début et en fin de saison

Pour tous renseignements s'adresser à :

M. le Directeur du Grand Hotel, FONT-ROMEU (Pyrénées-Orientales).

M. le Directeur de l'Hôtel de Superbagnères, LUCHON (Haute-Garonne).

Reg. Com. Seine n° 72.441.

Agenda Agricole et Viticole

PAR

V. VERMOREL

Président du Comice agricole et viticole du Beaujolais
Membre de la Société Nationale d'Agriculture
Lauréat de la Prime d'honneur
AVEC LE CONCOURS DE NOMBREUX PROFESSEURS, AGRICULTEURS & VITICULTEURS

41me ANNÉE **1926** Prix franco : 4 fr. 50

Cet élégant carnet de poche, indispensable aux agriculteurs, viticulteurs, etc. contient 200 pages de renseignements utiles et un calendrier pour les notes journalières. Belle reliure souple, poche intérieure, fermoir élastique, porte-crayon

Prime du "*Progrès Agricole et Viticole*"

A titre de prime, le *Progrès* offre, à tous ses lecteurs, l'**Agenda Vermorel édition ordinaire, 2** fr. **50** franco (au lieu de 4 fr. 50).

Le recouvrement à domicile ne pouvant être fait économiquement pour une aussi faible somme, prière de joindre 2 fr. 50 en timbres-poste ou mandat-poste à toute commande adressée au Bureau du journal, **ainsi que la bande**. Il ne sera pas tenu compte des commandes non accompagnées du montant.

MAISON FONDÉE EN 1863

ERASME SIMONNOT & Cie

Les Fils d'Erasme Simonnot, successeurs

CETTE

TOUTES MATIÈRES PREMIÈRES POUR ENGRAIS

ENGRAIS COMPOSÉS

BOUILLIE SIMONNOT

A BASE DE CUIVRE COLLOIDAL

Pouvoir préventif et curatif sans équivalent — 35 ans de succès

Références sans nombre

SOUFRE COMPOSE et STEATITE COMPOSÉE

A L'HYDROCARBONATE DE CUIVRE

La plus belle Publication viticole

AMPELOGRAPHIE

par MM. VIALA et VERMOREL

avec la Collaboration des principaux
Viticulteurs Français et Etrangers

SUPERBE OUVRAGE
Le plus complet sur la Vigne

UNIQUE AU MONDE

7 BEAUX VOLUMES *format 35 × 25*

3200 pages de texte

500 planches en couleur

70 planches en phototypie

840 gravures en noir

Prix: 600 francs

Payable 100 francs en souscrivant et le reste en 10 ans
Escompte pour payement au comptant

Tous les cépages du monde sont décrits par des spécialistes de compétence reconnue.

500 RAISINS sont représentés en grandeur naturelle avec leurs feuilles et leur coloration.

Envoi sur demande d'un spécimen du texte et des planches en couleur.

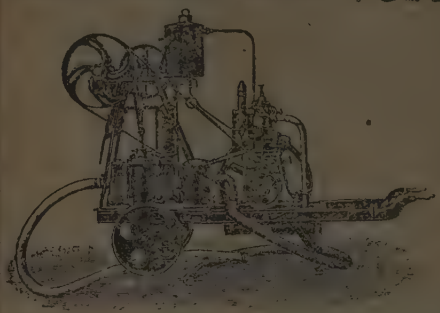
S'adresser à l'ADMINISTRATEUR de l'AMPELOGRAPHIE VERMOREL
VILLEFRANCHE (Rhône)

MOTEUR-POMPE F. THOMAS

pour découvage, soutirage, arrosage, élévation d'eau, etc.

Constructeur Bte S. G. D. G., NIMES

PULVÉRISATEURS A PRESSION



SYSTÈME F. THOMAS à traction, à bât et à dos d'homme Soufflé Breveté Les plus hautes récompenses

Notices et Catalogues adressés franco

Registre du Commerce Nimes, N° 3692.

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837, La Rochelle.

14 USINES

17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU***

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à la Société des Agriculteurs, à BEZIERS *agent général pour l'Aude, l'Hérault et la Haute-Garonne*

30, Allées Paul-Riquet.

pour les arrondissements de Montpellier, Arles et le département du Gard. à MM. DESSALLES et BOUQUET, 20, place de la Préfecture, à MONTPELLIER. **Téléphone 4-81**

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

ARROSEZ VOS VIGNES !

MOTO-POMPES à essence

300 à 500 hectos à l'heure.... 3.350 frs
800 hectos à l'heure..... 4.250 frs
1.500 à 1.800 hectos à l'heure. 6.000 frs
et tous débits jusqu'à 60.000 hectos heure.

FONDERIES MARSAL & Cie

CARCASSONNE. Téleph. 4-15

Demander notre Tarif pour Moto-Pompes à Naphtaline et à huile lourde

SOCIÉTÉ DES
ÉTABLISSEMENTS **BARBET**

Société Anonyme Capital 4.000,000 Frs. — Reg. Comm. Paris 30.418
PARIS. — 5, rue de l'Échelle, 5 — PARIS

Installations complètes de

DISTILLERIES

EAUX DE VIE

de grande finesse même avec les crus les plus vulgaires

CONCENTRATION SOUS VIDE

Nouveaux procédés BARBET réunissant tous les perfectionnements prônés par MM. les Professeurs d'œnologie.

Fermentations pures
PURS JUS CONCENTRÉS DE FRUITS
— BOISSONS PRIVÉES D'ALCOOL —

" AUTOLEVUREUR DU PROFESSEUR FABRE "
USINES à BRIOUDE (Haute-Loire)

Cie de Produits Chimiques et Électrométallurgiques

ALAIS, FROGES et CAMARGUE

Société Anonyme au Capital de 200 millions de francs

Administration Centrale à PARIS, 126, rue La Boetie.

Adresse Télégraphique
Apechiney-Paris

Téléphone : **Elysées 07-43, 07-44, 05-69, 85-55**
Inter : Elysées 18

ANHYDRIDE SULFUREUX "PECHINEY"

Fabriqué à partir du soufre et garanti chimiquement pur, pour tous traitements concernant les vins, cidres et bières.

METABISULFITE DE POTASSE

55 pour cent de SO^2.

SULFATE DE CUIVRE "PECHINEY"

SULFATE DE FER

pour le traitement des vignes.

CHAUX et SULFATE DE CHAUX

pour emplois agricoles.

CHAUDRONNERIE INDUSTRIELLE ET AGRICOLE

E. TROCOLLO FILS

56-58 rue Kléber, MARSEILLE

R. C. Marseille 17371

DISTILLERIES A VAPEUR, pour Marcs, Vins et Lies.
APPAREILS A DISTILLATION CONTINUE, Système R. Chapelle.
APPAREILS A RECTIFICATION CONTINUE, Système R. Chapelle.
ALAMBICS BRULEURS et à BAIN-MARIE, pour Eaux-de-vie, Liqueurs.
EVAPORATEURS-PASTEURISATEURS pour les Vins et autres Liquides.
CHAUDIÈRES A VAPEUR. RÉSERVOIRS pour Eaux, alcools, essences.
FILTRES pour VINS, ALCOOLS et SPIRITUEUX, Système **L. BEURET**.
INSTALLATIONS de TUYAUTAGES, pour Caves, Chais et Distilleries.

Envoi du Catalogue franco sur demande. — Devis gratuits.

ARROSAGE des VIGNES

AVEC MOTO-POMPES

A. ESSENCE

300	hectos	à l'heure	3.350 Fr.
400	»	»	3.450
800	»	»	4.350
1.250	»	»	5.750
1.700	»	»	6.250

Nous consulter pour tous débits supérieurs.

A. HUILE LOURDE

Demander notre tarif.
Tous débits — Toutes puissances.
Dépense = **15 centimes** le Cheval-Heure.

Sté ASTER, 12-14, place Castellane, MARSEILLE.

NOUVEAU PROCEDÉ DE SULFITATION

LE SULFITEUR MENDÈS

breveté S.G.D.G. *garanti deux ans*

est l'appareil doseur le plus simple, le plus robuste, le plus pratique et le moins coûteux qui ait été imaginé jusqu'à ce jour pour l'emploi et le dosage de L'ANHYDRIDE SULFUREUX LIQUÉFIE PUR

LABORATOIRES CH. MENDÈS, 14, rue de la Fraternité, à NOISY-le-SEC (Seine). Téleph. NORO 45-29

Filtres — Manches à filtrer

SACS A PRESSURER LES LIES

ISOLANTS

F. MIREPOIX

E. AVINENS, Successeur

Béziers

Catalogues et Prix sur demande. R. C. Béziers, A 1.969

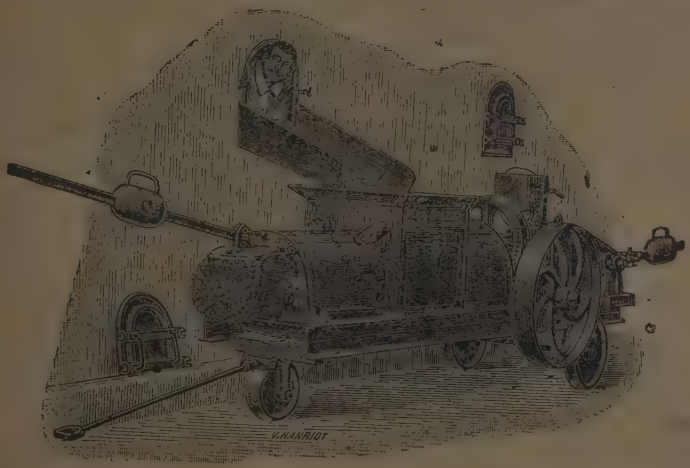
PÉRA FRÈRES

FLORENSAC (Hérault) FRANCE

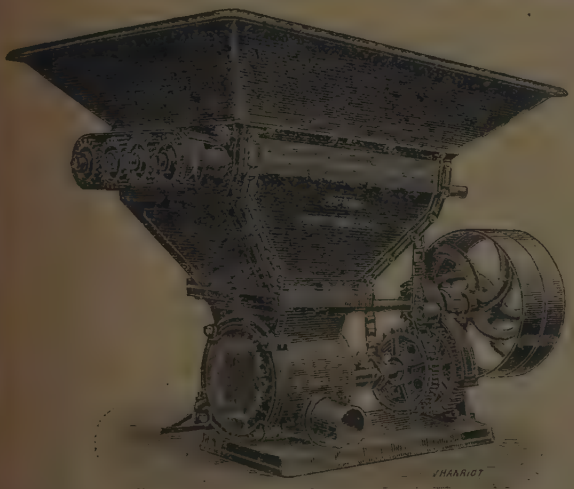
PRESSES CONTINUES MODÈLE 1924

« La Reine des Continues »

Sur pieds, sur roues, Moto-presses Électriques à essence



MOTO-PRESSE Electrique Alimentée de la Cuve



MOTO-FOULOIR Compresseur
électrique,
sur roues à 2 hélices

FOULOIRS-POMPES

ÉGRAPPOIRS-POMPES

R. C. Agde 1027-1028

RAFFINERIE DE SOUFRE

MAISON FABRE-FOURCADE

à SIGEAN (Aude)

Usines : PORT-DE-LA-NOUVELLE

Maison de confiance, fondée en 1862

Spécialité de Soufre Jaune de Sicile

SUBLIMÉ ET TRITURÉ

Pureté — Finesse — Qualité supérieure
absolument garanties

Viticulteurs

Economisez la MAIN-D'ŒUVRE en installant dans vos caves le

FOULOIR-POMPE PL

Foulage parfait sans égrappage préalable.
Rendement, 20 à 25.000 K^gs heure.
Nombreuses références.

Installez aussi le

PRESSOIR-HYDRAULIQUE PL

Pour assécher complètement les marcs

Adresser demandes de devis à :

J. PUJAS & A. LECONTE à NIMES

Pour les Vendanges prochaines

employez

L'ANHYDRIDE SULFUREUX PICTET

et la SOLUTION NORMALE PICTET
à 8 °/. d'Anhydride sulfureux pur

pour Assainissement des Vendanges — Régularisation des Fermentations — Mutage et Stérilisation des Moûts — Préservation, Conservation, Amélioration des Vins.

SULFIDOSEURS PICTET

Désinfection — Dératisation — Destruction des Campagnols.
Tous renseignements franco sur demande

Machines frigorifiques et pour la Fabrication de la Glace

COMPAGNIE INDUSTRIELLE des

PROCÉDÉS RAOUL PICTET

28, rue de Grammont, PARIS

Livraison au choix du client pour la solution normale **Pictet**, soit de notre Laboratoire de **Paris**, soit de notre Laboratoire de **Bordeaux.**
(Inscrit au Registre du Commerce, PARIS N° 10848).

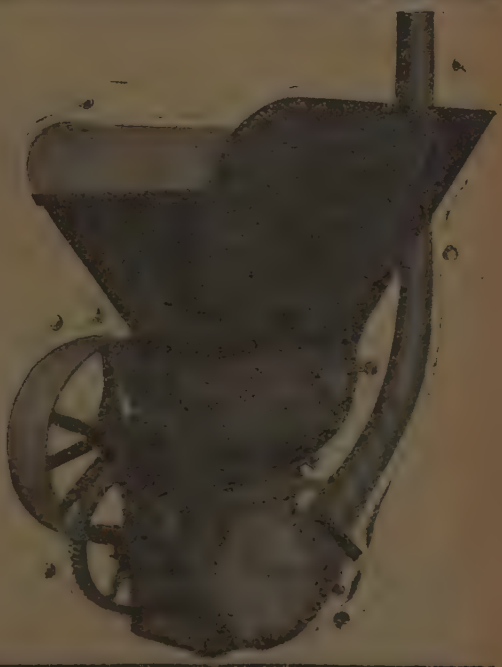
DÉPOTS : BORDEAUX, ALGER, ORAN et BONE, TUNIS.

POMPE A VENDANGE MAV

Ne demande que

2

CHEVAUX



Lucien BETEILLE
38, boul. de la Liberté
BEZIERS

MARMONIER

131, Avenue Félix-Faure, 131

MAISON FONDÉE EN 1815

LYON

FILS

R. Com. Lyon, 1677 B

Pressoir avec mécanisme "AUTO-DÉCLIC" à parallélogramme.

MATÉRIEL VINICOLE et CIDRICOLE LE PLUS MODERNE

PRESSOIRS A BRAS

PRESSOIR "AUTO-DECLIC"

POMPES et MOTO-POMPES
CATALANES et "TUBALES"
à boulets et à clapets

Appareil " AUTO-DECLIC " à commande par transmission.

ROBINETTERIE

POMPES A MOUTS

PRESSES Hydrauliques
à VIN, à CIDRE,
à bandager les roues de camion, etc.

FOULOIRS ÉGRAPPOIRS

ÉGOUTTOIRS

BROYEURS de POMMES

PRESSOIR CONTINU
pour vendange fraîche ouvuvée

INSTALLATIONS COMPLETES DE CELLIERS

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

CATALOGUES et DEVIS
FRANCO sur DEMANDE

CHAUX VITICOLES

L. MORACHE, Ingénieur E. C. P.

A. VIDAL et **E. SABON**, successeurs *R. C. Nimes, n° 6993*

NIMES, route d'Uzès, et SAINT-CÉSAIRE-LES-NIMES. *Téléphone :* 4-58

GRANDES CULTURES DE VIGNES AMÉRICAINES

Importante Collection de Producteurs DIRECTS

MM. CHARMONT et ses fils ✱, CHARMONT aîné ✪. ✱, succ^r, Ing. agr. E.A.M.

Faubourg Saint-Clément, à MACON (S.-et-Loire).

Catalogue sur demande

Le Droit de Glanage

GRAPILLAGE, RATELAGE, CHAUMAGE ET SARCLAGE

Par **Paul DEGRULLY**

Ingénieur-agricole, Docteur en Droit

Prix broché, 15 fr. : Chez GIARD & BRIERE, éditeurs, 16, rue Soufflot, PARIS

Majoration temporaire 20 o/o

Exposition de Marseille 1922 / Exposition Pasteur, Strasbourg 1923 } Hors Concours. Membre du Jury.

Viticulteurs et Négociants, Ne gardez en cave et n'expédiez que **des Vins clairs et de bonne tenue.**

LA SANTÉ DES VINS

est assurée par le

CONSERVATEUR JACQUEMIN

(CITRO-TANNIN SULFUREUX) pour VINS *(Blancs, Rouges et Rosés)*

PRODUIT UNIQUE
SIMPLICITÉ D'EMPLOI,
RÉSULTAT CERTAIN

EMPLOI LÉGAL - Ce produit est garanti sans MÉTABISULFITE ou bisulfites alcalins, ni base minérale.

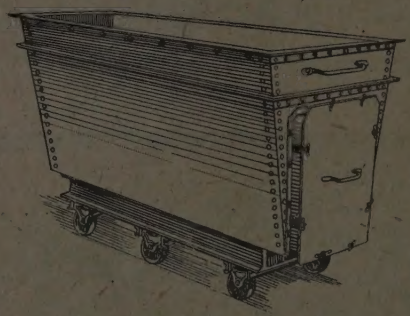
Plus de PIQURE,
Plus de CASSES
ni de Vins MALADES.

Demander notice et renseignements gratuits à : **G. JACQUEMIN**
INSTITUT DE RECHERCHES SCIENTIFIQUES, à **MALZEVILLE** (Meurthe-et-Moselle)

VITICULTEURS

réduisez vos frais de MAIN-D'ŒUVRE, en UTILISANT
la PASTIÈRE à VENDANGES "Mullot" Marque déposée

Plus de Comportes
—
Réduction de Main-d'Œuvre
—
Minimum de Manutention
—
Nombreuses références



Châssis sur six roues
Pivotement sur place
Étanchéité absolue
Ouverture rapide
—
Pour tous renseignements s'adresser:

Chantiers des Ponts Jumeaux, 2, boulevard de l'Embouchure, à TOULOUSE

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIÈRES

Le durcissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. Les cuves ne sont pas attaquées; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE **Nombreuses Références**

J. TEISSET-KESSLER, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

ENGRAIS PLASMIN

Fluoré Complet

(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)

Fumure supérieure

pour CULTURE INTENSIVE

et VIGNES

RÉSULTATS MERVEILLEUX

SUR TOUTES CULTURES

Gros rendements

Demander renseignements gratuits, analyse et prix

à INSTITUT JACQUEMIN

Malzéville (M.-et-M.)

Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

Multilevures et Biosulfite

JACQUEMIN Succès COMPLET

aux Vendanges

Amélioration générale du Vin

Augmentation du degré alcoolique

Bouquet plus développé

Clarification rapide

Conservation assurée

DÉFOXAGE DES VINS D'HYBRIDES P. D.

Demandez Brochures gratuites sur les **Radiolevures de La Claire**, et le **Bio-Sulfite** ;
Sur les Levures pour **Hydromel** (Chablis, Champagne, Sauternes) ;
Sur la **Bouillie U. U. pyridinée insecticide** ;
Sur l'**Engrais Plasmin** intensif ;
Et sur le **Conservateur Jacquemin pour Vins.**

à l'Institut
de recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation G. JACQUEMIN)
MALZÉVILLE, près Nancy

CULTIVATEURS

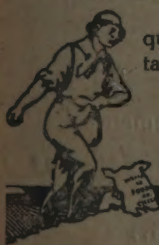
Au réveil des Blés, avant le tallage

et pour satisfaire à la " FAIM D'AZOTE " de vos Céréales

HATEZ-VOUS D'EMPLOYER :

le Nitrate de Soude du Chili

(150 à 200 kilos à l'hectare)



qui vous assurera, **dans tous les sols**, et **sous tous les climats**, un tallage exceptionnel, une épiaison régulière et un rendement abondant.

Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la

Délégation Française des Producteurs de

NITRATE de SOUDE du CHILI

60, rue Taitbout, PARIS

Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE, ingénieur-agr. 74, rue Carreterie, AVIGNON

Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles

VIGNES AMÉRICAINES : Boutures, Racinés, Greffés

STATION D'ESSAIS D'HYBRIDES PRODUCTEURS

Léon CROUZAT, viticulteur, CARCASSONNE (Aude). *Téléphone 6-32*

accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur.

Plantations et Pépinières sous le contrôle du Service phytopathologique — **Greffage** par souscription.

On peut visiter toute l'année. Reg. Com. Carcassonne N° 3866.

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

175, rue Paradis, MARSEILLE

Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sèptèmes, Arles

Société Anonyme par Actions. Capital : 5.100.000 Francs

Les plus hautes récompenses aux Expositions

Registre du Commerce, Marseille n° 14.942

SOUFRES NOIRS

CUPRIQUES ET NON CUPRIQUES

d'origine exclusiment française

supérieurs aux soufres jaune, d'origine étrangère

BOUILLIE SCHLŒSING

Reine des Bouillies cupriques contre MILDIOU, BLACK-ROT, etc.

BOUILLIE CUPRO-ARSENICALE

Très efficace. Recommandée pour les premiers traitements contre COCHYLIS, EUDEMIS, ALTISE, MILDIOU, etc.

NICOPOUDRE CONCENTREE SCHLŒSING

Insecticide puissant en poudre contre COCHYLIS, EUDEMIS, OIDIUM

Spécialement recommandé en poudrages à sec après les premiers traitements arsenicaux

TUBERCULOL SCHLOESING

Insecticide en poudre préservant les tubercules en cave, des attaques des rongeurs et de la pourriture.

VITRIOLINE SCHLŒSING

Poudre cuprique pour le VITRIOLAGE à sec des Semences.

SOUFRE "GLORIA SCHLŒSING"

à combustion sans coulure (Breveté S. G. D. G.)

Remplace partout aujourd'hui les Mèches soufrées

ENGRAIS POUR TOUTES CULTURES

MICROPHOSPHATES — MATIERES PREMIÈRES

SUPERPHOSPHATE, SULFATES de FER, de CUIVRE, etc.

Demandez les Notices envoyées gratuitement